Julien Cadiou

Tartines et sandwichs

Club sandwich à ma façon

20 min	20 min	0	0	508
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 12 tranche(s) **Pain de mie**
- 200 g **Blanc(s) de poulet**
- 8 tranche(s) **Lard fumé**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 2 **Tomate(s)**
- 8 **Tomate(s) cerise**
- 5 c. à soupe **Ketchup**
- 5 c. à soupe **Mayonnaise**
- 1 **Salade(s)**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Retirer la peau des blancs de poulet rôti et couper de fines tranches. Réserver dans une assiette.
2. Enlever le pédoncule des tomates préalablement lavées et les tailler en fines tranches avec un couteau éminceur. Réserver.
3. Couper les œufs durs préalablement cuits en rondelles. Réserver.
4. Dans un bol, verser le ketchup et la mayonnaise puis fouetter.

Étape 2

Préparation du pain et montage du sandwich

1. Avec un toaster, griller les tranches de pain.
2. Avec un couteau à beurre, badigeonner le pain de sauce mayonnaise et ketchup.
3. Disposer des tranches de tomate sur toute la surface du pain puis disposer le poulet par dessus.
4. Badigeonner des deux côtés une autre tranche de pain avec la sauce et la disposer sur le poulet et les tomates.
5. Mettre les tranches d'œufs durs et le lard croustillant.

6 Badigeonner une dernière tranche de sauce mayonnaise ketchup et la disposer sur le sandwich.

7 Piquer le sandwich avec deux pics à brochette et les couper pour ne pas que les pics dépassent trop.

Étape 3

Dressage

1 Parer les côtés du sandwich puis le couper en diagonale avec un couteau scie.

2 Placer une tomate cerise sur le pic en bois. Disposer un sandwich à la verticale.

3 Assaisonner la salade d'huile d'olive, de sel et de poivre puis mélanger. Disposer le sandwich sur une assiette de service et accompagner de salade. Servir.