



# CLUB SANDWICH

Avec BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES

Par Yoni Saada



Coût/portion: € 1.90



Préparation: 25 minutes



Cuisson: 5 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

3 tranches pain noir  
1 filet de poulet  
1 citron  
1 cuillère à soupe miel  
2 Oignons rouges  
20 g pousses d'épinard  
10 ml d'huile d'olive  
1 pincée Sel et poivre  
2 cuillères à soupe **BOURSIN® CUISINE AIL & FINES HERBES**

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Emincer les oignons, les rôtir à l'huile d'olive
2. Tailler finement le blanc de poulet, mariner avec le zeste du citron.
3. Poêler à feu vif le poulet, caraméliser avec le miel et déglacer au jus de citron, saler et poivrer
4. Griller le pain noir, tartiner de Boursin®
5. Dresser le club sandwich

## Les conseils et astuces de Yoni Saada

1. Cuire le poulet à l'unilatérale pour avoir une belle coloration et garder le moelleux et le juteux du poulet.
2. Le Boursin cuisine donne une note herbacée.

