VIENNOIS DE L'ÉTÉ POULET CHEDDAR

2 personnes15 minutesEasy

Ingredients

- 2 Baguettes Briochées
- 2 escalopes de poulet
- 1/2 avocat
- 1/2 oignon rouge
- Mayonnaise
- Tranches de cheddar
- Huile d'oliv
- Sel, poivre, épices

Preparation

Couper les escalopes de poulet en petits morceaux et les faire cuire quelques minutes à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Assaisonner avec du sel et du poivre. Préchauffer le four à 180°C.

Pendant la cuisson des escalopes, couper des tranches d'avocat et le demi oignon rouge en fines lamelles.

Etaler de la mayonnaise sur le pain. Ajouter les tranches d'avocat, les lamelles d'oignon rouge, le poulet cuit et les tranches de cheddar.

Passer vos sandwichs 3-4 minutes au four à 180°C pour faire fondre le fromage.

Astuce

N'hésitez pas à assaisonner votre poulet d'épices pour un sandwich avec encore plus de saveurs. Vous pouvez aussi remplacer les tranches d'avocat par un guacamole maison.