



CLUB SANDWICH AU BOURSIN®

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg



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 1kg**

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.



Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg



Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg