

Sandwich bistro épinards et feta au poulet

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	
1	60 min	25-30 min	
INSTANT DE CONSOMMATION CONSEILLÉS			
Déjeuner	Dîner	Brunch	Apéritif



Recette créée par
Katherine Duris, Chef

/ Ingrédients utilisés



Bistro épinards et feta 52400
Quantité: 1

3 oz. Poitrine de poulet rôti

1 c.à.s Sauce raita préparée

6-8 Feuilles d'épinard frais



BRIDOR

/ Préparation

ÉTAPE 1

Décongeler à température de la pièce pendant 60 minutes et préchauffer le four à 350°F.

ÉTAPE 2

Cuire dans le four préchauffé à 350°F pendant 25 à 30 minutes jusqu'à l'obtention d'une croûte dorée. Mettre de côté et laisser refroidir.

ÉTAPE 3

Une fois que le bistro est refroidi, le couper en deux à l'horizontale.

ÉTAPE 4

Assembler le sandwich bistro en superposant la sauce raita, les épinards et la poitrine de poulet rôti.