

Club Sandwich Français



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1	10 min	2-4 min
MOMENT DE CONSOMMATION SUGGÉRÉ		
DÉJEUNER	DÎNER	Brunch APÉRITIF



RECETTE CRÉÉE PAR
Katherine Duris, Chef



/ Liste d'ingrédients



Baguette dorée 60BGBL
Quantité: 1/3

1 c. à table Beurre non salé

2 oz Aïoli d'ail

3-4 tranches Bacon croustillant

3 oz Poitrine de poulet rôti
assaisonné coupé en morceaux

2-3 tranches Fromage Brie

2.5 oz Oignons caramélisés

Feuilles de roquette pour la
garniture

Sauce Aioli

½ tasse Mayonnaise

1 Gousse d'ail finement hâchée

1 c. à thé Jus de citron

1 Une pincée de poivre et de sel

/ Préparation

ÉTAPE 1

Pour préparer la sauce aïoli, fouetter ensemble tous les ingrédients et réfrigérer pendant 1-2 heures avant l'utilisation.

ÉTAPE 2

Couper la baguette en 3 morceaux.

ÉTAPE 3

Prendre un des 3 morceaux et le couper en deux. Le beurrer et faire griller jusqu'à ce qu'ils aient une belle coloration dorée.

ÉTAPE 4

Superposer les ingrédients du sandwich en commençant par une tranche de pain:

- Aïoli d'ail
- Bacon
- Poitrine de poulet
- Tranche de brie
- Oignons caramélisés
- Roquette