

Club sandwich au saint Marcellin, volaille fermière et bacon

Pour 4 personnes

Préparation 30 min

Préparation

Progression

- Toaster les tranches de pain des 2 côtés.
- Confectionner une chiffonnade de laitue, lier avec la mayonnaise et les jaunes d'œufs.
- Couper un blanc de poulet tiède en fines lamelles et les tomates en rondelles.

Dressage

- Sur le pain toasté, tartiner avec le Tartimalin puis déposer la chiffonnade.
- Poser le poulet, les tomates et les œufs puis renouveler l'opération sur les 2 toasts.
- Ajouter le $\frac{1}{2}$ saint Marcellin et mettre à la salamandre pour que le fromage soit coulant.
- Poser les 2 toasts garnis l'un sur l'autre et couvrir avec la dernière tranche.
- Enrouler un $\frac{1}{2}$ st Marcellin avec le bacon et rôtir à la poêle.
- Servir avec la sucrose et les tomates cerise.

Ingrédients

- 12 tranches de pain de mie
- $\frac{1}{2}$ laitue
- 80 g de Tartimalin fromage à la crème
- 80 g de mayonnaise
- 4 blancs de poulets cuits
- 8 tomates confites
- 5 jaunes d'œufs durs
- 12 tranches de bacon

- 12 x $\frac{1}{2}$ Saint Marcellin
- 2 pièces de salade sucrines
- 10 tomates cerise coupées en deux