



## Club-Sandwich

Temps de préparation env. 30 min.

### Ingrédients pour 4 portions :

2 morceaux	Blanc de poulet d'env. 150 g chacun
12 tranches	Pain de mie, grillé et coupé en diagonale
4 tranches	Lard à griller, coupé en deux
¼ Cc	Sel
50 g	Laitue iceberg, émincée en chiffonnade
2	Œufs durs, coupés en tranches
2	Tomates, coupées en deux puis tranchées

### Pour la sauce :

100 g	Demi-crème acidulée
1 Cs	Ketchup
½	Oignon finement ciselé
2 Cs	Persil finement haché
¼ Cc	Tabasco
¼ Cc	Sel

### Préparation :

#### 1<sup>ère</sup> étape

Mélanger les ingrédients pour la sauce dans un petit saladier, couvrir et laisser reposer au frais.



## Préparation :

### 2<sup>ème</sup> étape

Faire grillé le lard dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croquant, puis égoutter avec de l'essuie-tout.

### 3<sup>ème</sup> étape

Faire revenir les deux blancs de poulet dans la même poêle des deux côtés pendant environ 4 minutes, les mettre de côté, saler et laisser tiédir. Trancher ensuite en biais, dans le sens de la fibre, 6 escalopes dans chacun des blancs de poulet.

### 4<sup>ème</sup> étape

Napper chacune des 24 moitiés de pain de mie avec une demi-cuillère à soupe de sauce. Puis garnir 12 tranches d'un peu de chiffonnade de laitue, d'une tranche d'œuf dur et de tomate et d'une escalope de poulet. Couvrir de la moitié de pain de mie correspondante, puis fixer une tranche de lard grillé sur le tout à l'aide d'un cure-dent.