

# **Sandwich d'aiguillettes de poulet façon pan-bagnat**

- Difficulté : Facile
- Préparation : 10 min

## **Ingédients pour 2 personnes :**

- 2 pans Bagnats (industriel ou maison)
  - 2 escalopes de poulet
    - 2 oeufs
    - 1 Tomate
  - Laitue (facultatif)
  - Sauce Mayonnaise
    - Sel / Poivre
    - Huile d'olive

## **Préparation :**

Cuire les oeufs dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 min, puis les rafraîchir et les écaler.  
Les couper ensuite en tranches dans la longueur.

Laver et éplucher les tomates, les couper en fines rondelles

Laver la laitue puis la couper en fines lanières.

Coupez les escalopes de poulet en fines lamelles  
Dans une poêle chaude, verser l'huile d'olive et colorer les lamelles de poulet sur chaque face.

Ajouter un peu d'eau, mettre un couvercle et laisser hors du feu durant 4 min.

Une fois cuit, laissez refroidir.

Assaisonner les lamelles de poulet avec de la mayonnaise

Couper le haut des pains pour former un "chapeau" et enlever un peu de mie de l'intérieur du pain.

Garnir chaque pain avec les aiguillettes de poulet, ajouter les rondelles de tomates et d'oeufs, puis saler et poivrer.  
(éventuellement la laitue)

*Recettes de Caline*

Refermer délicatement les pains avec leur chapeau.

**Bon appétit à toutes & tous !!**