

Panini au poulet, emmental et jambon de pays

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 5 min env.

Ingrédients pour 2 paninis :

- 2 pain à panini
- 2 petites escalope de poulet
- 2 tranches de jambon de pays
- 2 tranches d'emmental
- 1 tomate
- Huile d'olive
- 1 cuil à café d'oignons
- Ketchup (ou sauce piquante)
- Sel / Poivre

Préparation :

Couper les escalopes de poulet en fines lamelles.

Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les lamelles de poulet avec l'oignon, saler.

Couper la tomate en fines rondelles.

Ouvrir vos paninis en deux dans la longueur

Sur un des morceaux de panini, mettre un peu de ketchup, déposer quelques lamelles de poulet, puis 1 à 2 tranches d'emmental, quelques rondelles de tomates et finir par le jambon de pays.

Refermer le pain avec le chapeau. *Recettes de Caline*

Faites chauffer votre appareil à panini (ou à défaut un grill à viande fera l'affaire) et une fois chaud y faire cuire votre sandwich en surveillant tout de même la coloration.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!