

Panini émincé de poulet camembert

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 5 min

Ingrédients pour 2 personnes

- ✓ 2 pains à panini
- ✓ 350 g d'émincé de poulet
(ou 2 blancs de poulet froid)
- ✓ 1 camembert
- ✓ Ketchup
- ✓ 4 tranches d'emmental

Préparation : *Recettes de Caline*

N'ayant pas trouvé d'émincé de poulet comme celui que je prends d'habitude, la j'ai acheté des blancs de poulet que j'ai coupé en très fines lamelles.

Faites chauffer votre grill à panini (ou grill viande, ou four)

Ouvrir les pains à panini en deux

Sur la 1ere tranche de panini, placez un peu de ketchup, puis de l'emmental râpé, placez ensuite de l'émincé de poulet, puis 1 ou 2 lamelles de camembert.

Fermez les sandwiches.

Une fois votre grill bien chaud, placez vos paninis, puis faites les chauffer quelques minutes

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!