

Club sandwich multico

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

6 tranches de pain de mie	Ananas (frais ou en sirop)
150 g d'émincé de poulet	Moutarde
2 oeufs	1 tomate
4 tranches de bacon	Quelques feuilles de salade
1 noisette de beurre	

Préparation :

Coupez l'ananas en fines tranches

Faites cuire les œufs dans une casserole d'eau bouillante.
Une fois cuit, coupez les en rondelles.

Faites revenir les tranches de bacon dans une poêle
sans matière grasse.

Faites toaster légèrement les tranches de pain sur le gril.

Étalez du beurre et de la moutarde sur l'une des deux
faces des tranches de pain.

Prenez une première tranche de pain de mie côté
beurré face à vous.

Disposez des morceaux d'ananas et une tranche de bacon

Refermez avec une autre tranche de pain côté beurré vers le haut.

Ajoutez une tranche de tomate, une tranche d'œuf dur,
de l'émincé de poulet, salade et une dernière tranche de bacon

Refermez le tout avec la dernière tranche de pain de mie
côté beurre/moutarde sur le bacon.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!