PANINI POULET ET FROMAGE LA VACHE QUI RIT®

Avec La vache qui rit® saveur emmental en squeeze 770g Sauce la vache qui rit® squeeze 770g

Préparation: 3 minutes

Cuisson: 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1 pain à panini

1⁄2 avocat

30 g La Vache Qui Rit emmental®

1 pièce petite escalope de poulet

1 cuillère à café de paprika

1 cuillère à café d'huile d'olive

4 pièces de tomates séchées

Sel et poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Couper l’escalope de poulet en lanières.
2. Mélanger dans un bol avec le paprika et l’huile d’olive.
3. Dans une poêle, faire cuire les morceaux de poulet.
4. Ouvrir le pain en deux et faire des lignes de La Vache Qui Rit Squeeze Emmental sur chaque face.
5. Disposer l’avocat coupé en tranches, le poulet grillé et les pétales de tomates.
6. Saler, poivrer, refermer le panini et faire cuire au grill.

La vache qui rit® saveur emmental en squeeze 770g

Sauce la vache qui rit® squeeze 770g