

Clubs sandwichs

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 12 tranches de pain de mie
- 250 g de blancs de poulet cuit
- 8 tranches de bacon
- 8 tranches d'emmental
- 4 tomates
- 4 oeufs durs
- 12 feuilles de laitues
- 10 cl de mayonnaise
- 1/4 à c. de paprika
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1
Couper les tomates et les oeufs durs en tranches.

Etape 2
Tailler les blancs de poulet en lamelles. Saler, poivrer et parsemer de paprika.

Etape 3
Détailler les feuilles de laitues.

Etape 4
Faire rissoler le bacon à sec. Griller le pain.

Etape 5
Tartiner une tranche de mayonnaise. Déposer la laitue, les tomates, les blancs de poulet, l'emmental, les oeufs et le bacon.

Etape 6
Couvrir d'une tranche de pain tartinée de mayonnaise puis ajouter un étage de garniture. Terminer par la laitue puis couvrir d'une tranche de pain tartinée de mayonnaise.

Etape 7
Le découper en triangle et répéter l'opération pour réaliser 3 autres sandwichs.