



## Clubs sandwiches



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

Tartiné 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 sandwiches.

