

Cæsar club sandwich

écrit par Pariseyn | 10 novembre 2016



Ce sandwich s'inspire de la fameuse salade César au poulet et au bacon. Bref, un mélange de César et de BLT (bacon, laitue, tomate).

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

12 tranches de [pain de mie lunch](#)

80 g de crème fraîche épaisse

25 g de parmesan râpé

2 blancs de poulet

10 tranches de lard fumé

2 tomates

2 feuilles de laitue ou d'iceberg

1 gousse d'ail

25 g d'anchois

10 g de câpres

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Poivre du moulin

Préchauffer le four sur gril.

Couper les tomates en rondelles.

Eplucher l'ail.

Laver et essorer la salade.

Faire cuire les blancs de poulet dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, environ 15 minutes, en les retournant. Laisser refroidir et couper en lamelles.

Dans la même poêle, faire griller le lard, puis le couper en lamelles et réserver avec le poulet.

Mixer les anchois avec les câpres, l'ail écrasé et la crème. Ajouter le vinaigre et le parmesan.

Toaster toutes les tranches de pain au four en surveillant la coloration.

Tartiner généreusement 4 tranches de pain de sauce aux anchois.

Ajouter les rondelles de tomate et la salade. Saler légèrement.

Tartiner de sauce 4 autres tranche de pain, ajouter les lamelles de poulet et le bacon. Ajouter un peu de salade verte. Poivrer.

Placer ces tartines sur les précédentes et couvrir des 4 dernières tranches de pain sans garniture.

Presser et couper en triangle.



Servir avec une salade de son choix.