Grilled cheese au brie, poulet et tomates séchées

RECETTES – REPAS – SANDWICHS

NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 8 tranches de pain 14 Céréales Bon Matin®
- 1 à 2 poitrines de poulet grillé, coupée en fines tranches
- 1 fromage double ou triple crème de votre choix
- Une grosse poignée de pousses ou d’épinards
- 4 c. table de pesto aux tomates
- 8 à 12 tomates séchées conservées dans l’huile, égouttées
- Beurre

Préparation

1. Étendre 1 c. table de pesto sur une tranche de pain.
2. Mettre quelques fines lanières de poulet par-dessus.
3. Couper le fromage en fine tranche et déposer par-dessus le poulet de façon à couvrir toute la surface.
4. Ajouter, au goût, des tomates séchées.
5. Compléter avec des pousses ou des épinards.
6. Refermer le sandwich.
7. Beurrer l’extérieur du sandwich de chaque côté.
8. Griller à l’aide d’une machine à panini ou directement dans la poêle à feu moyen.
9. Couper en deux et déguster !