



 **20 minutes**

 **2 personnes**

- 4 pains bretzel pavot
- 4 blancs de poulet
- 1 pomme granny smith
- 1 tomate
- ciboulette
- sauce cocktail

Le poulet fruité - Bretzel

Détailler les blancs de poulet en lamelles. Dans une poêle mettre les blancs de poulet à dorer à feu doux avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Mélanger régulièrement jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Entailler le pain et étaler la sauce cocktail dedans. Ajouter la tomate coupée en rondelles. Couper les pommes en très petits cubes et les parsemer dans le pain.

Ajouter les blancs de poulet à l'intérieur.

Ciseler la ciboulette et parsemer l'intérieur du pain.

#platprincipal

#PainsBretzel