



BBQ CHICKEN GRILLED CHEESE AU PAIN AU LEVAIN

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 8 tranches épaisses de pain au levain
- Blanc de poulet cuit effiloché : 320 g
- Sauce barbecue : 120 g
- Cheddar râpé : 180 g
- Mozzarella râpée : 120 g
- Oignon rouge émincé finement : 40 g ou pickles d'oignons rouge
- Beurre doux : 40 g
- Poivre noir : 2 pincées

Conseils de préparation et de montage

- Utilisez un pain au levain à la mie dense et régulière pour garantir une bonne tenue et une cuisson homogène.
- Sortez légèrement le fromage sur les bords avant cuisson afin d'obtenir un effet gratiné très gourmand.
- Pressez délicatement le sandwich pendant cuisson pour accentuer le croustillant du pain et favoriser le fondant intérieur.
- Réalisez une découpe nette en diagonale pour mettre en valeur le cœur fondant du grilled cheese.

Astuces mise en oeuvre en boutique

- Le mélange poulet barbecue peut être préparé à l'avance et conservé au frais.
- Montage rapide minute avant passage au grill.
- Possibilité de décliner la recette avec pickles, jalapeños ou oignons crispy.

1. Mélangez le poulet effiloché avec la sauce barbecue et le poivre noir.

2. Beurrez légèrement une face de chaque tranche de pain au levain.

3. Déposez sur 4 tranches une couche de cheddar et de mozzarella.

4. Ajoutez le mélange poulet barbecue puis quelques lamelles d'oignon rouge.

5. Recouvrez avec le reste du fromage puis refermez avec les tranches de pain restantes, côté beurré à l'extérieur.

6. Faites griller les sandwiches dans une poêle chaude, une presse ou un appareil à panini pendant quelques minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une croûte bien dorée et un fromage parfaitement fondant.

7. Coupez en deux et servez.