

Bocadillos caliente de Pollo y Brie con Manzana



Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 petits Pains
- 2 blancs de Poulet.
- 200 gr de Brie tranché.
- 1 Pomme BIO.
- 1 cuil à soupe d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
- 2 cuil à soupe de Moutarde à l'ancienne.
- 1 cuil à soupe de Miel de Thym *Margalef*.
- 1 cuil à café de feuilles de Thym frais.

Préparation:

- Tailler les blancs de poulet en fines lamelles.
- Tailler la pomme en quartiers sans les peler, enlever les pépins et tailler les quartiers en fines tranches.
- Fendre les pains en portefeuille.
- Y introduire des tranches de brie.
- Placer les sandwiches dans un four à feu moyen 150° (pour faire fondre un peu le fromage)
- Pendant ce temps, dans une poêle verser l'huile d'olive.
- Y faire revenir le poulet lorsqu'il commence à être coloré, y ajouter les tranches de pomme, la moutarde, le miel et le thym. Laisser cuire 5 minutes.
- Répartir ce mélange dans chaque sandwich.
- Servir chaud.

Conseil:

Vous pouvez accompagner ce sandwich d'une salade de mesclun avec une sauce vinaigrette au vinaigre de miel.