

Le Polaire César



10

Nb. de pers.



Ingrédients :

- 500g de pain polaire
- 350g d'appareil poulet
- 15 Tranches de Comté Spécial Burger
- 50g de bacon
- 100g de tomates
- 150g de salade

Réalisation de l'appareil

- 250 g de poulet
- 100 g de sauce César

Réalisation de la sauce César (à mixer)

- 4 g d'anchois ou 8 g de sardines
- 4 g vinaigre blanc
- 3 g ail (dégermé de préférence)
- 20 g de parmesan
- 4 g de jus de citron
- 60 g de mayonnaise ferme
- Poivre en quantité suffisante
- Pas de sel si utilisation des anchois

Dans cette recette



COMTE TRANCHES FORMAT CARRE ENTREMONT
PROFESSIONNEL FLOWPACK 480G

480G

Préparation :

- Sur un disque de pain polaire, disposer de la salade et l'appareil au poulet.
- Disposer le deuxième disque puis le bacon, les tranches de tomate, les tranches de Comté Spécial Burger et à nouveau de la salade.
- Terminer par le dernier disque de pain polaire et couper le montage en 2.
- Filmer avec du film alimentaire rétractable.