





3 sandwichs grillés poulet croustillant, œufs brouillés et fromage à la crème

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

Poulet croustillant :

1 filets de poulet
huile d'olive
sel et poivre
2 tranches de pain
1 cuillère à soupe de sauce barbecue
2 cuillères à soupe d'oignons frits (prêts à l'emploi)

Roerei:

4 œufs
sel et poivre
1 noisette de beurre
1 bouquet ciboulette (ciselée)
2 tranches de pain

Roomkaas:

2 tranches de pain
3 feuilles de laitue pommée
2 1/2 cuillères à soupe de fromage à la crème
4 tranches de tomates (en rondelles)
4 tranches concombre (en rondelles)
sel et poivre

Méthode de préparation



- 1. Poulet croustillant :** enduisez les blancs de poulet d'huile d'olive, salez et poivrez. Grillez-les à vif dans une poêle à griller et laissez-les refroidir. Utilisez un couteau tranchant pour les détailler en très fines lanières. Garnissez une tranche de pain de poulet, aspergez-le de sauce barbecue et parsemez-le d'oignons frits. Ajoutez la deuxième tranche de pain et placez le sandwich dans la poêle à griller pour le colorer. Retournez-le et poursuivez la cuisson. Coupez-le en triangles.
- 2. Œufs brouillés :** battez les œufs, salez-les et poivrez-les. Laissez fondre le beurre dans une poêle antiadhésive et ajoutez les œufs. Faites-les cuire en remuant et garnissez-les de ciboulette. Garnissez une tranche de pain d'œufs brouillés et ajoutez la deuxième tranche de pain. Placez le sandwich dans la poêle à griller et préparez-le de la même façon que celui au poulet croustillant.
- 3. Fromage à la crème :** garnissez une tranche de pain de laitue, de fromage à la crème, de tomate et de concombre. Poivrez. Ajoutez la deuxième tranche de pain. Placez le sandwich dans la poêle à griller et préparez-le de la même façon que celui au poulet croustillant.