

PANINI POULET-FROMAGE



Garnissez du pain ciabatta ou à panini de poulet grillé émincé, mozzarella, tomates séchées et pesto. Pressez dans une machine à panini ou à la poêle sous un poids.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 6 mins
 - **Portions:** 2 personnes
-

Ingredients

- 2 pains ciabatta ou à panini
 - 150g de poulet grillé émincé
 - 100g de mozzarella
 - 2 cuillères à soupe de pesto
 - Tomates séchées
-

Préparation

Etape 1

Tartinez de pesto. Garnissez de poulet, mozzarella et tomates séchées. Pressez au grill ou entre 2 poêles 4 min.