





# 3 sandwiches 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.