

Fiche Recette : Le Long Chicken Maison

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 pains longs type 'hot-dog' ou pains spéciaux pour sandwich
- 4 filets de poulet panés (ou 4 steaks de poulet haché panés)
- 4 feuilles de laitue iceberg croquante
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise onctueuse
- Huile de friture (pour la cuisson des filets)
- Chapelure panko ou classique pour le croustillant
- Sel et poivre du moulin

Préparation du poulet

- Aplatir légèrement les filets de poulet pour obtenir une épaisseur uniforme.
- Passer les filets dans la farine, puis dans un œuf battu, et enfin dans la chapelure.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle à feu moyen.
- Cuire les filets 4 à 5 minutes de chaque côté jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.
- Déposer sur du papier absorbant pour retirer l'excès de gras.

Assemblage du sandwich

- Ouvrir les pains en deux et les faire toaster légèrement au four ou au grille-pain.
- Étaler généreusement la mayonnaise sur les deux faces intérieures du pain.
- Placer la feuille de laitue sur la base du pain.
- Déposer le filet de poulet pané bien chaud sur la laitue.
- Refermer le sandwich et servir immédiatement.

Conseils de chef

- Pour une version plus gourmande, ajoutez une tranche de fromage type cheddar fondu sur le poulet chaud.
- Ajoutez quelques rondelles d'oignons rouges pour apporter du piquant.
- Assurez-vous que la laitue soit bien froide et sèche pour conserver le contraste de température avec le poulet.