

Recette du Long Chicken Maison

Ingrédients nécessaires

- 2 pains longs type hot-dog ou pains spéciaux pour burger allongé
- 2 filets de poulet (coupés en forme allongée)
- 4 feuilles de laitue iceberg fraîche et croquante
- 4 tranches de tomates mûres
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise onctueuse
- 100g de chapelure panko (pour le croustillant)
- 50g de farine
- 1 œuf battu
- Huile de friture ou huile d'olive pour la cuisson
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Préparer le poulet : découpez les filets pour qu'ils épousent la forme allongée du pain.
- Panure : passez chaque morceau de poulet dans la farine, puis dans l'œuf battu, et enfin dans la chapelure panko en appuyant bien.
- Cuisson : faites dorer les filets à la poêle avec un filet d'huile ou au four à 200°C pendant 15-20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.
- Préparation du pain : ouvrez les pains en deux et toastez légèrement l'intérieur pour éviter qu'ils ne ramollissent.
- Assemblage : étalez généreusement la mayonnaise sur les deux faces intérieures du pain.
- Montage : disposez la laitue, les tranches de tomates, puis déposez le filet de poulet chaud par-dessus.
- Service : refermez le sandwich et servez immédiatement pour conserver le contraste chaud-froid.

Astuces de chef

- Pour plus de saveur, ajoutez une pointe de jus de citron ou d'ail en poudre dans votre mayonnaise.
- Si vous préférez une version plus légère, utilisez une chapelure de maïs et cuisez le poulet au four sur une grille.
- Assurez-vous de bien éponger la laitue après lavage pour garder le pain bien croustillant.

- Vous pouvez ajouter une tranche de fromage type cheddar fondu sur le poulet chaud juste avant de refermer le pain.