Sandwichs grillés au poulet (ou au jambon) avec du fromage à pâte dure DŽIUGAS®



Ingrédients

9 tranches	de pain de mie
	cuisses de poulet grillées/ jambon
un peu	de sauce pesto
1	tomate
80 g	de fromage à pâte dure DŽIUGAS
	de beurre

Préparation

D’un côté du pain, étaler une généreuse quantité de beurre et de l’autre, de la sauce pesto. Ajouter le fromage râpé, le blanc de poulet coupé, les tomates en dés et à nouveau du fromage sur l’un des côtés. Placer l’autre morceau de pain sur le dessus, côté beurré vers le haut.

Chauffer la poêle, placer le sandwich préparé et recouvrir avec un couvercle. Faire frire pendant quelques minutes jusqu’à ce que le fond grille. Puis retourner le sandwich et le faire frire à nouveau pendant quelques minutes, jusqu’à ce que l’autre côté grille. Si le fromage n’a pas fondu, mettre le sandwich au micro-ondes pendant 30 secondes. Couper en deux et servir aussitôt.