



Guédille au poulet et bacon croustillant

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes



Information nutritionnelle

Par portion: calories 722; protéines 51 g; matières grasses 33 g; glucides 50 g; fibres 4 g; fer 4 mg; calcium 184 mg; sodium 873 mg

Au-delà de la chair de homard, tout est bon pour revisiter un pain à hot-dog en guédille. Dans cette variante, la volaille s'acoquine avec le trio bacon-laitue-tomate pour appâter les papilles.

Ingrédients

- 3 poitrines de poulet sans peau cuites et coupées en morceaux
- 1 branche de céleri coupée en dés
- 1/2 oignon rouge coupé en dés
- 8 tranches de bacon précuit coupées en morceaux
- 8 pains à hot-dog
- 60 ml (1/4 de tasse) de beurre ramolli
- 2 tomates tranchées
- 500 ml (2 tasses) de laitue frisée verte déchiquetée

Pour la sauce:

- 60 ml (1/4 de tasse) de mayonnaise
- 60 ml (1/4 de tasse) de crème sure 14%
- 45 ml (3 c. à soupe) de persil haché
- 1 oignon vert haché
- sel et poivre au goût

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger les ingrédients de la sauce.
- 2 Incorporer le poulet, le céleri et l'oignon rouge.
- 3 Déposer les tranches de bacon dans une assiette. Réchauffer au micro-ondes 30 secondes.
- 4 Tartiner l'extérieur des pains avec le beurre.
- 5 Chauffer une poêle à feu moyen. Faire dorer les pains de 1 à 2 minutes de chaque côté.
- 6 Garnir les pains de préparation au poulet, de bacon, de tomates et de laitue.

