



Sandwichs épicés au poulet



PRÉPARATION : 10 MIN CUISSON: 20 MIN

Vous aimez les plats épicés? Mordez dans ces sandwichs : ils mettront du piquant dans votre journée!

Qu'est-ce qu'il me faut ?

1 PORTION

- 4 burgers de poulet panés surgelés
- 4 tranches de produit de fromage fondu Extra Cheddar Kraft
- 1/4 tasse de mayonnaise *Heinz [Seriously] Good*
- 2 c. à thé de sauce au piment fort
- 4 petits pains bretzels (4 po), tranchés
- 4 feuilles de laitue
- 1 cornichon à l'aneth *Claussen*, coupé en 8 tranches

Que dois-je faire ?

Étape 1

Cuire les burgers de poulet selon le mode d'emploi; garnir les burgers du fromage 5 min avant la fin de la cuisson.

Étape 2

Mélanger la mayonnaise et la sauce au piment fort jusqu'à homogénéité; étaler sur le côté coupé des petits pains.

Étape 3

Garnir de la laitue, des burgers de poulet et des tranches de cornichon.

Conseils des Cuisines Kraft

Une touche d'éclat

Pour ajouter du piquant, préparez la recette avec 1 c. à soupe de sauce au piment fort, ou ajoutez des tranches de piment jalapeno mariné à la garniture des sandwichs.

Présentation suggérée

Accompagnez ces burgers de crudités et de votre fruit frais préféré pour compléter le repas.