PANINI POULET-FROMAGE

Garnissez du pain ciabatta ou à panini de poulet grillé émincé, mozzarella, tomates séchées et pesto. Pressez dans une machine à panini ou à la poêle sous un poids.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 6 mins
- **Portions**: 2 personnes

Ingredients

- 2 pains ciabatta ou à panini
- 150g de poulet grillé émincé
- 100g de mozzarella
- 2 cuillères à soupe de pesto
- Tomates séchées

Préparation

Etape 1
Tartinez de pesto. Garnissez de poulet, mozzarella et tomates séchées. Pressez au grill ou entre 2 poêles 4 min.