

CLUB DOUICH

Pour 2 personnes
Préparation : 15 minutes
- de 10 €

Ustensiles :

- 1 couteau

Ingrédients :

- 6 tranches de pain de mie
- Quelques morceaux de blancs de poulet cuits
- 8 tranches de bacon
- 8 tranches de concombre
- 8 tranches de tomate
- Quelques feuilles de salade
- Mayonnaise



Avant de partir faire une grande randonnée avec Philou, votre cher ami d'enfance, préparez des clubs douich qui vous requinqueront durant la pause pique-nique.

1. Sur une tranche de pain de mie tartinée de fromage fondu, déposez quatre tranches de bacon ainsi que deux ou trois feuilles de salade.

2. Déposez une autre tranche de pain et ajoutez le poulet, quatre tranches de tomates et quatre rondelles assez épaisses de concombre que vous avez coupées au préalable à l'aide d'un couteau. Pensez d'ailleurs à mettre votre canif multi-usages dans votre sac à dos du parfait randonneur.

3. Fermez votre casse-croûte avec une dernière tranche de pain et coupez-le dans le sens de la diagonale. Répétez les trois étapes de ce processus pour l'élaboration du club douich de Philou.

Vous serez ravis de les déguster en arrivant à la chapelle de Ste Guenièvre, après avoir marché 10 kilomètres sur des chemins balisés et cailloutés.