

Baggel poulet bacon guacamole

2 pièces

- 2 baggels
- 2 tranches de bacon
- Un blanc de poulet cuit
- 60 g de guacamole.



Servir: A déguster avec un Saumur rouge ou un tavel.

Variation

Ajoutez une tranche de cheddar doux, ou remplacez le guacamole par du caviar d'aubergine.

■ Coupez les baggels en 2, et faites les dorer au grille-pain.

■ Faites cuire à sec les tranches de bacon dans une poêle anti-adhérente.

■ Découpez le blanc de poulet en lamelles.

■ Tartinez les tranches de baggel de guacamole, disposez le poulet par-dessus, le bacon, puis refermez le baggel.

Conseils

Si vous les transportez, assurez la solidité du sandwich avec des cure-dents.