

# Panini au poulet et fromage

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 20 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 pains spécial panini
- ✓ 4 aiguillettes de poulet
- ✓ Fromage à raclette
  - ✓ Maroilles
- ✓ 1 noisette de beurre

## Préparation : *Recettes de Celine*

Préchauffez votre four à 150°C (Th.5)

Dans une poêle, faites chauffer le beurre et y faire revenir les aiguillettes.

Salez, poivrez.

Une fois cuite, coupez-les en petits morceaux

Préchauffez votre grill à panini et y faire chauffer les pains quelques instants

Ouvrez vos pains à panini en deux dans le sens de la longueur.

Déposez 2 tranches de raclettes, puis des petits morceaux de poulet et finir par 2 lamelles de maroilles

Fermez les pains et enfournez-les quelques minutes (1 à 2 min pas plus)

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**