



*Idee lunch*

## RECETTE SEMAINE DE RELÂCHE

### Baguette farcie à la salade de poulet



- 1 Baguette dorée Au Pain Doré
- 2 tasses de poulet cuit en petits morceaux
- 1 branche de céleri coupée en petits morceaux
- ½ poivron rouge coupé en petits morceaux
- 1 petite échalote française hachée finement
- Mayonnaise
- Coriandre ciselée
- Sel et poivre

#### Préparation :

- Coupez la baguette dorée en deux et retirez la mie à l'aide d'un long couteau.
- Dans un bol, mettez le poulet, le céleri, le poivron, l'échalote, la coriandre, sel et poivre.
- Mélangez avec la mayonnaise.
- À l'aide d'une cuillère, remplissez la cavité de la baguette avec la préparation au poulet.
- À l'aide d'un couteau dentelé, coupez délicatement chaque morceau de baguette en tranches de 2,5 cm (1 po), en prenant soin de maintenir les tranches légèrement collées ensemble.
- Servez.

#### Astuce enfants 🍷

Un lunch nutritif et coloré que les enfants vont adorer. Ils peuvent aussi aider à faire cette recette en remplissant la baguette. Notre baguette dorée convient à tout type de sandwichs. Elle peut aussi être congelée, donc très pratique pour toujours en avoir à portée de la main.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !