



## EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT...



### COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette du sandwich club des sportifs et **soulignez** les ingrédients ainsi que **leur quantité** pour 4 personnes :

**ÉTAPE 1** Faites cuire les 4 œufs à votre convenance. Écalez-les avant de les couper en rondelles.

**ÉTAPE 2** Coupez les 2 tomates en tranches (6 à 8 tranches).

**ÉTAPE 3** Faites griller les 8 tranches de bacon et réservez sur un papier absorbant.

**ÉTAPE 4** Découpez de fines aiguillettes dans les 2 filets de poulet. Coupez les 2 feuilles de laitue en lanières.

**ÉTAPE 5** Dans une poêle légèrement beurrée ( 50g de beurre mou ), faites dorer les 12 tranches de pain d'un côté seulement.

**ÉTAPE 6** Montez de suite vos clubs sandwich dans cet ordre :

Sur une tranche de pain de mie côté non doré, étalez un peu de mayonnaise puis déposez successivement : salade, aiguillettes de poulet, une tranche d'émental et 2 tranches de bacon.

Couvrez ce premier étage d'une tranche de pain de mie légèrement tartinée de mayonnaise, le côté doré au dessus. Déposez à nouveau successivement: 3 rondelles de tomate, un peu de salade, quelques pointes de mayonnaise et les œufs durs en rondelles.

**ÉTAPE 7** Terminez par une tranche de pain de mie légèrement tartinée de mayonnaise toujours sur le côté non grillé et enfoncez une pique en bois à 2 angles opposés de votre club sandwich.

Coupez-le dans la diagonale. Faites de même pour les autres club sandwich.



## LE SAVIEZ-VOUS ?

*Une théorie, assez populaire, explique que le sandwich Club est apparu pour la première fois en 1894 dans une salle de jeux, un célèbre club de Saratoga Springs, situé dans l'État de New York. Cette année-là, Richard Canfield, débonnaire mécène dans le domaine de l'art, achète le Morrissey's Club House pour en faire un casino. Tandis que le jeu de carte solitaire "Canfield" fait son entrée dans les salles de jeux, le sandwich Club fait la sienne dans les cuisines du casino.*



**2 - Notez les quantités pour 4 personnes dans le tableau et convertissez-les pour 6 personnes :**

INGRÉDIENTS	TRANCHES DE PAIN DE MIE	BLANCS DE POULET CUIITS	BACON	TRANCHE D'EMMENTAL	ŒUFS	TOMATES	FEUILLES DE LAITUE	MAYONNAISE	BEURRE
<b>4 personnes</b>								1 POT	
<b>6 personnes</b>								1 POT	

SOLUTIONS : Voici les ingrédients pour 4 personnes :  
 18 tranches de pain de mie sans croûte, 3 beaux blancs de poulet cuits, 12 tranches de bacon, 6 tranches d'emmental, 6 œufs durs, 3 tomates, 3 feuilles de laitue, 1 pot de Mayonnaise, 50g de Beurre.

SOLUTIONS : Voici les ingrédients pour 6 personnes :  
 12 tranches de pain de mie sans croûte, 2 beaux blancs de poulet cuits, 8 tranches de bacon, 4 tranches d'emmental, 4 œufs durs, 2 tomates, 2 feuilles de laitue, 1 pot de Mayonnaise, 75g de Beurre.