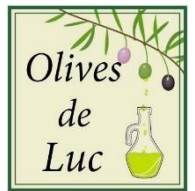


Casse-Croûte au Poulet Provençal プロヴァンスハーブチキンのカスクルト



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料

ソフトフランスなど	1個
グリーンリーフ	1枚
プロヴァンスハーブチキン	2~3枚
コルニッション スライス2枚	2g
セミドライトマト 2カット	8g

プロヴァンスハーブチキンの材料

ソフトチキン	200g
*オリーブオイルEXV	40g
*にんにくペースト	10g
*バジリコペースト	
またはブーケプロヴァンサル ペーストロッソ	20g

*は混ぜ合わせておき、
ソフトチキンをよく絡めておく。
一晩寝かせた方が、味がよく
しみ込んで美味しくなります。





いずれかひとつを使用



ブーケ
プロヴァンサル



ペーストロツ



チキンサンドのバリエーション

パンの種類や様々な食材・味・食感の組み合わせで自在にアレンジ



チキンとポテトサラダの
カスクレート



チキンと野菜マリネの
カスクレート



イングリッシュバター
のチキンサンド



モッツアレラとペーストロッソ風味チキンのバゲット

ほぐしチキンも
使えます！



ペーストロッソ
ヴァージョン



ブーケ
プロヴァンサル
ヴァージョン

チキンはオープンサンドにも使えます



**モッツァレラとチキンの
クロスティーニ**



**カルミ入りチーズ、
フロヴァンス風チキンと
エビのフォカッチャ**



**モッツァレラと
ペーストロツノ風味
チキンのフォカッチャ**