

Sandwich Chèvre, Poulet et Crudités



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
10 minutes

Ingédients

| | |
|--|------|
| Bûche Sainte-Maure Soignon | 1 |
| Fromage blanc | 70 g |
| Baguettes | 2 |
| Filets de poulet | 2 |
| Carottes | 2 |
| Concombre | 1/2 |
| Bocal de poivrons grillés à l'huile | 1/2 |
| Mâche | 30 g |
| Mayonnaise | QS |
| Curry | QS |
| Sel et poivre | QS |

Les étapes de la recette

- Faire cuire les filets de poulet dans une poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 10 minutes.
- Réaliser des tagliatelles de concombre et râper les carottes.
- Trancher la bûche Sainte-Maure Soignon en tranches de 0,5 cm d'épaisseur.
- Couper les filets de poulet, une fois refroidis, en fines lamelles.
- Mélanger le Fromage Blanc avec la mayonnaise, le curry et assaisonner.
- Diviser les baguettes en deux puis ensuite en deux dans le sens de la longueur. Commencer par tartiner les bases du pain de sauce au curry.
- Disposer ensuite la mâche, les poivrons grillés à l'huile préalablement égouttés, les tranches de poulet, les tranches de chèvre Sainte-Maure Soignon, les tagliatelles de concombre et les carottes râpées.
- Refermer le sandwich et déguster aussitôt.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Bûche Sainte-Maure