



SANDWICHES AU DELICE DE POULET, TOMATE, LAIT DE COCO, CITRONNELLE

Pour 6 personnes — Préparation : 20 + 30 (marinade) min. — Cuisson : 0 min.

Ingrédients :

- 12 larges tranches de pain de mie
- 9 tranches de Délice de poulet ISLA DELICE
- 50 cl de lait de coco
- 1 cuil. à soupe de curry en poudre
- 3 branches de citronnelle asiatique, à défaut de la coriandre ou de la menthe
- 2 tomates
- Sel

Préparation :

- Découpez les tranches de Délice de poulet ISLA DELICE en lanières.
 - Déposez-les dans un plat creux. Saupoudrez de curry.
 - Émincez très finement les branches de citronnelle (ou les brins de coriandre ou de menthe). Ajoutez-les dans le plat, versez le lait de coco, salez selon votre goût et mélangez pour bien enrober les lanières de Délice de poulet de marinade.
 - Couvrez le plat de film alimentaire et laissez mariner 30 min.
 - Coupez les tomates en fines tranches.
 - Badigeonnez avec la marinade les tranches de pain de mie. Garnissez le pain de mie des lamelles de Délice de poulet et des rondelles de tomates, puis fermez les sandwiches.
 - Coupez-les en triangles et dégustez sans attendre.
- Suggestion : Vous pouvez mettre également des feuilles de salade verte pour une touche de couleur
Vous pouvez toaster les tranches de pain de mie, avant de les garnir.