

CLUB SANDWICH AU POULET BOUCANÉ

PRISCA MORJON



Préparation

30 min

Cuisson

5 min

Personnes

4

Ingrédients

400g de poulet boucané
2 zakhari classiques
2 cuillères à soupe de purée de piment végétarien
1 cuillère à café de pâte d'ail
1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
2 bananes jaunes coupées en rondelles
1 cuillère à café de purée de piment fort
8 feuilles de laitue
2 tomates
2 carottes râpées
100g de chou pommé râpé
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
Huile d'olive
Sel et Poivre

Préparation

Effiloche le poulet en prenant soin de garder la peau. Réserver.
Frire les bananes et les écraser sur 2 millimètres. Réserver.
Réaliser le pikliz doux en mélangeant la carotte, le chou, le jus de citron, la vinaigre de cidre, le piment fort, le sel et le poivre. Réserver.
Découper la croûte des zakhari puis le trancher en 3 dans l'épaisseur. Huiler toutes les surfaces et les passer à la poêle. Réserver.
Couper les tomates en rondelles.
Préparer la sauce en mélangeant la purée de piment doux, le moutarde à l'ancienne, l'ail et l'huile d'olive. Saler et poivrer.
Monter les sandwiches en superposant généreusement les crudités, les bananes, le poulet et la sauce.
Savourer sans attendre.

Environ **3,00€** 
PAR PERSONNE