



LE SANDWICH DU SOLEIL



↳ Ingrédients :



- Pain au choix du client - 140 g
(Recommandation **DISGROUP** : Pain Alpestre ou Pain au levain de blé germé)
- Émincés de cuisse de poulet curry - 40g
- Sauce mayonnaise au curry - 25 g
- Salade iceberg - 20g
- Ananas - 20g
- Tomates - 40g
- Raisins secs - 1g
- Noix de coco grillées - 1g



Astuces
du chef !

Ce sandwich
peut aussi
être proposé
en panini.

↳ Progression de la recette :



- 1/ Réaliser la sauce en mélangeant la mayonnaise avec le curry et la noix de coco grillée, puis réserver.
- 2/ Tailler en tranches les tomates et réserver.
- 3/ Montage :
Ouvrir le pain en deux.
Tartinier les deux faces de sauce mayonnaise curry.
Déposer sur la première face la salade, quelques tranches d'ananas égouttées, les émincés de cuisse de poulet curry, les tranches de tomate.
Parsemer de raisins secs.
Recouvrir de la deuxième face et réserver au frais.