

**EDNA**Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Ciabatta au poulet au curry, pommes et crème d'avocats

Ingrédients :

- 1 ciabatino sandwich (réf 937)
- 30 g fromage frais
- 5 g curry
- 10 ml miel
- 40 g dés d'avocats
- 150 g filet de poulet
- 1 pointe de couteau de poudre de Chili
- 60 g pommes
- 10 g amandes effilées
- 5 g jeunes pousses d'épinard
- sel, poivre

Préparation :

Cuire le ciabatino selon les instructions, puis laisser refroidir.

Mélanger le fromage frais et les dés d'avocats avec un peu de poudre de Chili, jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Assaisonner. Nettoyer les pousses d'épinard et laisser égoutter. Badigeonner le filet de poulet de miel et le faire mariner avec du curry, de la poudre de Chili, du sel et du poivre. Cuire ensuite le poulet au four pendant environ 12 minutes à 160°C. Laisser refroidir.

Entretemps, peler les pommes et les couper en dés. Les saupoudrer de curry et les mariner avec le jus restant du poulet rôti.

Trancher le pain dans le sens de la longueur et tartiner les deux moitiés de la crème à base de fromage frais et d'avocats. Garnir la couche inférieure du sandwich de pousses d'épinards, de tranches de poulet et de dés de pommes. Saupoudrer le tout d'amandes effilées et recouvrir le sandwich de la couche supérieure du pain. Couper selon la taille souhaitée.

Découvrez-ici de nombreuses autres recettes :

www.edna.ch/recettes

© EDNA Backwaren AG