

Sandwich au poulet et à la betterave



Sandwich au poulet et à la betterave



Portions : 4



Prep & Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Salade de pommes et de betteraves :

1/4 tasse (38 g) de betteraves, râpées
1/4 tasse (38 g) de pommes, râpées
2 c. à thé (10 ml) de vinaigre de cidre de pomme
1 c. à thé (5 ml) de moutarde à l'ancienne
1 c. à thé (5 ml) d'aneth frais, émincé
1 c. à thé (5 ml) de miel
1 c à table (15 ml) d'huile d'olive
sel et poivre

Préparation :

4 petits pains briochés
4 poitrine de poulet rôtie au four entièrement cuite 90g de Reuven (code de produit 11590)
1/2 tasse (125 ml) de salade de pommes et de betteraves
3 c. à table (45 ml) de mayonnaise à l'aneth
3 oz (85 g) de fromage havarti, tranché



Instructions pour la préparation

Assaisonnement Jerk à la jamaïcaine : Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients.

Salade de pommes et de betteraves : Dans un grand bol, mélanger la moutarde, le vinaigre, le miel et l'huile. Incorporer les betteraves, les pommes et l'aneth frais; saler et poivrer au goût.

Préparation : Préparer les poitrines de poulet rôties au four selon les instructions sur l'emballage. Une fois les poitrines chauffées, garnir chacune d'elles de fromage havarti. Griller les petits pains et préparer les sandwiches en commençant par la moitié inférieure des pains. Couvrir les pains de mayonnaise à l'aneth, de salade de pommes et de betteraves, de poitrines de poulet rôties au four garnies de fromage havarti, d'une couche supplémentaire de mayonnaise à l'aneth (facultatif) et fermer les sandwiches avec la moitié supérieure des pains.