



Club sandwich exotique



Pour 1 personne:

- 3 grandes tranches de pain de mie aux céréales
- une quinzaine de tranches de magret de canard séché
- 1 avocat bien mûr
- 3 tranches d'ananas au sirop
- 1 poignée de roquette
- 1 cuillère à soupe de mayonnaise
- 1 pincée de curry en poudre
- sauce soja
- jus de citron
- graines de sésame
- coriandre fraîche

Faire légèrement griller le pain de mie. Enlever la bande de graisse des tranches de magret de canard séché, les arroser de sauce soja et les parsemer de graines de sésame. Mélanger. Couper l'avocat en deux, ôter son noyau et tailler la chair en lamelles. Les citronner. Couper les tranches d'ananas en deux. Rincer et sécher la coriandre. L'effeuiller. Tartiner deux tranches de pain avec la mayonnaise mélangée au curry. Garnir chaque tranche de roquette, lamelles d'avocat, magret, ananas et coriandre. Superposer les tranches, recouvrir de la dernière restante et bien presser le sandwich. Couper en triangles et planter un pique en bois pour maintenir.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

www.mirabellecuisine.canalblog.com