CROQUE POULET-CURRY-ANANAS CONFIT

Préparation : 10 min
Cuisson : 2-3 min par face

Pain de mie
St Môret
Curry en poudre
Reste de volaille cuit
Ananas (ananas confit fait maison ici mais pourquoi pas de l'ananas frais, voire au sirop ou des raisins secs)
Beurre pour la cuisson
Verdure pour accompagner le croque

1. Tartiner une tranche de pain de mie de St Môret, saupoudrer généreusement de curry en poudre.
2. Disposer le reste de poulet taillé en fines lamelles, répartir quelques petits éventails d'ananas confit ou quelques grains de raisins secs.
3. Chapeauter d'une autre tranche de pain de mie. Beurrer les faces externes du pain de mie.
4. Faire cuire à la poêle pour dorer le pain.
5. Servir avec de la verdure : salade assaisonnée ou concombre agrémenté d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de coriandre ciselée).
6. Manger chaud !