

Sandwichs Bollywood au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour les sandwichs Bollywood

- Pain de mie aux céréales
- Sauce curry
- Poulet
- Carottes
- Gruyère de France

Préparation

- Le sandwich qui vous fait voyager de l'Inde à l'Angleterre, le temps de quelques bouchées. Étalez un peu de sauce au curry sur une tranche de pain de mie puis déposez de fines tranches de blanc de poulet, ajoutez des lanières très fines de carottes coupées dans leur longueur et déposez des lanières de Gruyère de France. Répétez l'opération une fois puis montez en étage en terminant par une tranche de pain de mie. Coupez le sandwich dans la diagonale, ce qui lui donnera un petit côté club anglais.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyereFrance