

PAIN D'ÉPICES MULOT & PETITJEAN

fabricant de pain d'épices depuis 1796

RECETTE GOURMANDE

**MINI SANDWICH POULET
& PAIN D'ÉPICES AUX GRAINES
ET SON DE MOUTARDE**



MINI SANDWICH POULET & PAIN D'ÉPICES AUX GRAINES ET SON DE MOUTARDE

Entrée

Pour 4 personnes

(Temps de préparation 10 minutes, cuisson : 2min)

- 1 pain d'épices aux graines & son de moutarde
- 2 escalopes de poulet
- Quelques feuilles de roquette
- Mayonnaise

Découpez dans la longueur 6 tranches de pain d'épices à la moutarde.
Passez-les quelques minutes au four afin de les faire toaster.

Découpez de fines tranches de poulet, assaisonnez-les,
puis faites-les revenir dans une poêle quelques minutes.

Dans une assiette, disposez une tranche de pain d'épices,
une pointe de mayonnaise, quelques feuilles de roquettes,
puis une aiguillette de poulet.

*Astuce : ce mini Sandwich se déguste aussi bien froid que chaud !
Pour le rendre plus gourmand on peut lui rajouter
une tranche de tomate fraîche ou confite.*

