



Autre

Sandwich triangle avec lard, filet de poulet et sauce mayonnaise/yoghourt

Pour 2 personnes.

Ingrédients

8 tranches de pain blanc
8 tranches de lard fumé
100 grammes de blanc de poulet (aux fines herbes)
100 grammes de salade iceberg
1/2 concombre
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
2 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à soupe de yaourt grec
poivre
sel

Méthode de préparation

Avec un éplucheur coupez de longs rubans de concombre mais pas plus loin que les graines.

Mélangez la mayonnaise avec le yoghourt et la ciboulette puis salez et poivrez. Dans une poêle sèche rôtissez les tranches de lard bien croustillantes.

Tartinez la moitié des tranches de pain avec la sauce mayonnaise/yoghourt. Répartissez dessus la salade iceberg puis couvrez avec des tranches de filet de poulet et des tranches de lard. Répartissez ensuite dessus les rubans de concombre, salez et poivrez puis refermez les sandwiches avec le reste des tranches de pain. Coupez les sandwiches en diagonale.

