



Les plats principaux

Croque Monsieur Tropical

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tranches de pain
150 grammes poulet
1 cuillère à café d'épices à poulet
4 tranches d'ananas
120 grammes de Berloumi (en tranches)
2 jeunes oignons (en morceaux de 3 cm)
150 millilitres de sauce barbecue
beurre

Méthode de préparation

Épicez le filet de poulet avec les épices et cuisez la viande à coeur et bien dorée dans un peu de beurre. Coupez le filet en fines tranches.

Garnissez 4 tranches de pain avec les tranches de poulet, une tranche d'ananas, une tranche de Berloumi et les morceaux de jeunes oignons. Fermez les croques, tartinez toutes les faces avec du beurre et grillez-les bien dorés.

Coupez les croques en triangles et servez avec la sauce barbecue.

Alternative surprenante :

Remplacez une fois le poulet par une tranche de pastrami et continuez la farce avec une tranche de cheddar, des lamelles de cornichon et l'ananas !

Ustensiles de cuisine

grill ou machine croque monsieur

