

Le Pink Queen Cheese club sandwich



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**

Ingrédients

Garniture Sandwich

- 200 g de Pink Queen Cheese
- 12 tranches de pain de mie à la betterave
- 400 g de blancs de poulet cuit
- 2 tomates
- 1 laitue

Mayonnaise maison

- 20 g de moutarde Fallot
- 3 cl de vinaigre
- 2 jaunes d'œuf
- Huile d'arachide
- 2 g de curry en poudre Albert Ménès
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

Réalisation de la mayonnaise.

1. Dans un bol, versez la moutarde et les jaunes d'œuf.
2. Mélangez-les à l'aide d'un fouet en ajoutant l'huile d'arachide en filets afin de monter la mayonnaise.
3. Assaisonnez votre mayonnaise avec le curry, le sel fin et le poivre du moulin. Ajoutez un trait de vinaigre pour rehausser l'ensemble.
4. Réservez-la.

Réalisation du club sandwich.

1. Toastez légèrement les tranches de pain de mie rose.
2. Étalez une cuillère à soupe de la mayonnaise au curry sur une face de chaque tranche de pain.
3. Sur la première tranche de pain, placez une feuille de laitue, quelques tranches de poulet, de la tomate et une généreuse tranche de Pink Queen Cheese.
4. Placez une deuxième tranche de pain sur la garniture. Répétez l'étape précédente avec la mayonnaise, la laitue, le poulet, les tomates et le fromage. Refermez-le tout avec une troisième tranche de pain.
5. Piquez le sandwich avec un pic en bois pour le maintenir en place, puis coupez-le en diagonale pour former deux triangles.
6. Servez les club sandwiches rose avec des chips ou une salade verte.

? **Astuce** : Une version végétarienne est également possible, avec des tranches de betterave pour toujours plus de rose.



Recette fromi : Le Pink Queen Cheese club sandwich