

Tartine de pain complet au poulet, ananas et Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers

Informations

Personnes : 4





Ingrédients

- 1 Camembert de Normandie AOP La Réserve des Crémiers
- 8 tranches de pain complet
- 600 g de poulet
- 1 mangue
- 1 ananas
- 8 cuillères à soupe de yaourt
- 4 cuillères à café de curry
- 2 citrons
- 2 oranges
- Coriandre
- Sel, poivre

Étapes de la préparation

1. Coupez le poulet en lanières et faites-le bouillir dans de l'eau salée pendant environ 5 minutes.
2. Ensuite, faites-le frire brièvement dans de l'huile d'olive chaude jusqu'à ce qu'il devienne doré.
3. Pressez les citrons et les oranges et mélangez le jus avec le yaourt. Assaisonnez le mélange de curry, de sel et de poivre. Ajoutez la coriandre hachée et tartinez le chutney au curry ainsi obtenu sur les tranches de pain.
4. Placez le poulet avec des lamelles de mangue et d'ananas sur les tranches de pain.
5. Couvrez le tout de morceaux de Camembert de Normandie AOP et faites cuire au four à 200°C pendant 8 minutes.
6. Servez les tartines avec des morceaux de fruits coupés.