



Sandwich au poulet Bombay



Plongez dans l'aventure gustative avec notre sandwich au poulet Bombay : [la sauce au curry](#) de La Fraîch' Touch, c'est le passeport pour un voyage épicé sans quitter votre cuisine !

INGREDIENTS

- 2 tranches de pain (au choix : pain de mie, pain complet, etc.)
- 150 g de poulet cuit (grillé ou rôti), coupé en morceaux
- Feuilles de laitue
- 1 tomate, tranchée
- 1/4 d'oignon rouge, émincé
- Sel et poivre
- Sauce à tremper au curry La Fraîch' Touch

Préparation

1. Étalez une couche généreuse de sauce à tremper au curry sur une face de chaque tranche de pain.
2. Sur une tranche de pain, disposez les morceaux de poulet.
3. Ajoutez quelques feuilles de laitue sur le poulet.
4. Disposez les tranches de tomate et les rondelles d'oignon rouge par-dessus.
5. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre selon votre goût.
6. Couvrez avec la seconde tranche de pain, côté sauce vers le bas.
7. Pressez légèrement le sandwich pour bien le maintenir.
8. Coupez le sandwich en deux si vous le souhaitez et servez immédiatement.

