

Ciabatta au poulet grillé, canneberge, légumes croquants et épices du Québec |

Recette pour 4 personnes

Description

Un pain garnit de façon gourmande avec un accent Québécois.

L'astuce du chef

Faites griller le blanc de poulet sur le barbecue avant la réalisation de cette recette.

Assurez vous d'avoir un poulet déjà cuit, il est possible d'utiliser les restes d'un poulet rôti de la veille.

Ingrédients

Salade de poulet

- 400 Gr Blanc de poulet cuit
- 100 Gr Céleri-branche
- 100 Gr Échalote française
- 50 Gr Canneberges séchées
- 4 Branche(s) Persil
- 1 Pincée(s) Poivre des dunes
- 50 Ml Mayonnaise
- 1 Pincée(s) Poudre d'ail

- Beurre

Garniture et pain

- 4 Unité(s) Ciabatta
- 4 Unité(s) Cornichons sûrs
- 4 Unité(s) Pics à brochette
- 4 Poignée(s) Bébés épinards

- Beurre

Mayonnaise maison

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde à l'ancienne
- 125 Ml Huile de canola
- 1 Cuil. à thé Jus de citron

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Hachez le poulet, les canneberges séchées et les feuilles de persil.

Taillez le céleri en petits dés (brunoise).

Taillez en 2 les pains, placez les sur une plaque à pâtisserie et beurrez l'intérieur.

Mayonnaise

Mélangez le jus de citron avec la moutarde, une pincée de sel et le jaune d'oeuf à l'aide d'un petit fouet. Incorporez ensuite l'huile végétale en filet à l'aide du fouet.

Salade de poulet

Dans un bol, mélangez tout les ingrédient de la salade et rectifiez l'assaisonnement.

Montage

Passez les pains au four 2-3 minutes afin de le griller légèrement.

Divisez sur les pains la salade de poulet et les feuilles de bébé épinard.

Fermez les pains et piquez le tout avec un cornichon ainsi qu'une brochette en bois.

Bon appétit!