



# Mango Chicken Sandwich

## Informations

Personnes : 6

Préparation : 30 min.

## Ingrédients

### Pour la cuisson des blancs de poulet

- 2 bouteilles 33cl de Slash Mango
- ½ litre de bouillon de légumes
- 3 blancs de poulet

### Pour la sauce du poulet

- 3 c. à soupe de mayonnaise
- 2 c. à soupe de chutney de mangue
- 3 c. à c de pâte de curry jaune
- 1 poignée raisins secs
- 1 poignée d'amandes effilées
- Un bouquet de coriandre fraîche ciselée
- Un bouquet de ciboulette fraîche
- Sel & Poivre

### Pour le dressage

- Pain aux céréales
- Chou rouge haché
- Salade verte haché
- Coriandre fraîche

# Préparation

## Etape 1 :

Mettez les raisins blonds à tremper dans un bol d'eau chaude pour les réhydrater. Laissez tremper 10 minutes puis égouttez.

## Etape 2 :

Pochez les blancs de poulet dans le mélange bouillon de légumes & Slash Mango frémissant pendant 15 – 20 minutes. Quand les blancs de poulet sont cuits, égouttez-les et laissez refroidir sur une planche. Tranchez-les finement.

## Etape 3 :

Pendant la cuisson, dans le saladier, mélangez la pâte de curry, la mayonnaise et le chutney de mangue. Salez et poivrez. Ajouter des herbes ciselées et mélangez bien.

## Etape 4 :

Ajoutez le poulet émincé tiédi à la sauce. Mélangez bien. Incorporez ensuite les raisins blonds.

## Etape 5 :

Faites griller à sec les amandes effilées et saupoudrez-les sur la salade avec le reste de coriandre fraîche.

Servez en sandwich avec du chou rouge et de la salade verte ciselée. Recette idéale pour un pique-nique !

[Recette de @foodforlove](#)