



CROISSANTS FRUITÉS AU POULET ET AU CURCUMA

PORTIONS

8

CUISSON

10 minutes

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

8 croissants*

1 tasse de cantaloup taillé en petites boules*

1 tasse de raisins verts dans pépins

1/2 tasse de carottes en juliennes

1/2 tasse de pacanes grossièrement coupées*

3 tasses de poulet cuit coupé en cubes de 1 cm

1/2 tasse de yogourt grec nature ou de mayonnaise (ou 50% de yogourt et 50% de mayo)

1/2 c. à thé de curcuma*

1 bouquet de feuilles de menthe fraîche finement ciselée

Poivre frais moulu, au goût

La rentrée approche à grands pas et la ronde des sandwiches, également ! Parce qu'elle regorge de mille saveurs, voici une idée originale facile à adopter comme solution de rechange au pain et aux viandes tranchés.

INSTRUCTIONS

- 1** Parfumer le yogourt ou la mayonnaise avec le curcuma. Bien mélanger.
- 2** Dans un grand bol, mélanger le reste des ingrédients sauf la menthe. Ajouter le yogourt ou la mayonnaise et mélanger afin de la répartir uniformément sur tous les ingrédients.
- 3** Avec un grand couteau, ouvrir les croissants en vue de pouvoir les farcir.
- 4** Répartir la préparation de poulet fruité entre les 8 croissants.
- 5** Garnir de menthe au moment de servir.