

# Sandwich de Poulet et oeufs au curry

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 10 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 escalopes de poulet
- 1 cuil à soupe de curry en poudre
- 1 cuil à café de moutarde
  - 2 oeufs
- 2 cuil à soupe de mayonnaise
- 2 petits pain précuits

## Préparation :

Faire cuire les oeufs afin de faire des oeufs durs

Faites cuire les blancs de poulet dans une poêle avec un peu d'huile

Emincer le poulet en petits morceaux

Dans un saladier, écraser les oeufs grossièrement, ajouter 1 cuil à café de moutarde, 2 cuil à soupe de mayonnaise et 1 cuil à soupe de curry en poudre et finir par l'émincé de poulet, bien mélanger et réserver au frais.

Cuire les petits pains précuit, comme indiqué sur l'emballage, une fois cuit, laissez-les tiédir.

Couper les petits pains en deux, dans le sens de la longueur, dans chacun d'eux étaler la préparation a base de poulet

A déguster tiède ou froid

*Recettes de Celine*

**Bon appétit à toutes & tous !!**