

SANDWICH HAWAIEN

Les produits Florette



Batavia
500g Florette



Pickles d'oignon rouge
360g Florette



Ananas
1,4 kg Florette



Concombre rondelles
1kg Florette

Ingrédients

- 2 sachets de Batavia Florette 500g
- Ananas Florette 1Kg
- Concombre rondelles Florette 500g
- Mayonnaise 500g
- Crevettes cuites 1kg
- Oignons rouge pickles Florette 250g
- Pain de mie 30 tranches
- Coriandre une petite botte
- 1 Citron vert
- 1 Pincée de curry
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin



Plat principal



10 pièces



20 min

Les étapes de la préparation

1 Toaster les tranches de pain de mie.

2 Préparer la sauce : mélanger la mayonnaise, le curry, le jus de citron vert et la coriandre hachée.

3 Assembler le sandwich : tartiner une première tranche de pain de mie de mayonnaise, puis ajouter une belle feuille de batavia. Disposer ensuite 4 rondelles de concombre, quelques morceaux d'ananas et 4 crevettes. Terminer avec quelques pickles d'oignons rouges. Refermer avec une tranche de pain de mie, puis tartiner à nouveau cette tranche de mayonnaise. Répéter l'assemblage comme précédemment et terminer par une dernière tranche de pain de mie.

Finition : découper les bords du sandwich pour obtenir un visuel soigné, puis le couper en diagonale avant de le servir.



Astuce du chef !

Astuces : vous pouvez également préparer ce sandwich avec du poulet fumé. De plus, il peut être accompagné d'une petite salade composée de concombre, d'ananas, de sucrose et de menthe.