Pain multicéréales grillé aux Chicken Crusties

15 minutes

10 personnes



Ingredients

- 30 pce Chicken Crusties
- 1 pce pain multicéréales
- 150 g mesclun d'herbes
- 1 pce courgette jaune
- 1,5 pce poivrons rouges
- Un trait d'huile d'olive
- Un trait d'huile de maïs
- Herbes de Provence
- 200 g mayonnaise
- Une pincée poivron fumé en poudre
- Poivre & sel

Preparation

Découpez le pain multicéréales en 10 tranches épaisses.

Cuisez les Chicken Crusties au four à 200°C pendant 7 min.

Nettoyez le mesclun d'herbes et préparez-le.

Découpez 1 courgette jaune en rondelles et 1 poivron rouge en lanières. Mélangez la courgette jaune et le poivron rouge séparément avec un trait d'huile d'olive, des herbes de Provence, du poivre et du sel. Grillez-les. Prenez un demi-poivron et poursuivez la cuisson au four à 160°C pendant ± 15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit tendre. Mélangez le demi-poivron rouge avec un trait d'huile de maïs.
Ajoutez de la mayonnaise et mélangez bien.
Assaisonnez avec du poivron fumé en poudre, du sel et du poivre.

Toastez les tranches de pain multicéréales et garnissez-les de mesclun d'herbes, de Chicken Crusties, de courgette jaune, de poivron rouge et de dressing au paprika.

More tasty recipes on Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be