

## Le crétois



Recette pour 10 pièces

### Préparation

#### 1 Tartinable au chèvre

Tost'o'chèvre 900 g  
Huile d'olive extra vierge 100 g  
Menthe fraîche (un bouquet)

Hacher finement la menthe et la mélanger au fromage de chèvre et à l'huile d'olive. Relever avec du poivre.

#### 2 Marinade au citron

Huile d'olive extra vierge 500 g  
Jus de citron 200 g  
Amande éfilée 100 g  
Graines de sésame pelées 100 g  
Citron confit au sel 100 g

Hacher les citrons confits. Faire griller les amandes.  
Mélanger l'ensemble des éléments de la marinade et relever si besoin de sel et de poivre.  
Laver et essorer la salade. La mélanger aux feuilles de menthe.  
Laver les courgettes et le fenouil et les râper finement. Les assaisonner avec la marinade.  
Faire mariner les émincés de poulet dans le restant de marinade.

## Montage

Pain au sésame / 10 pièces  
Emincé de poulet nature 600 g  
Roquette 150 g  
Menthe fraîche (1/2 bouquet)  
Courgette cru 200 g  
Fenouil cru 200 g  
Tartinable au chèvre 200 g  
Marinade au citron 200 g

Couper les pains en deux et déposer le tartinable au chèvre sur le fond du pain. Ajouter la salade, puis les légumes marinés et enfin les émincés de poulet marinés. Refermer les sandwiches.

### Astuce

Pour un parfum encore plus frais, vous pouvez rajouter de la pomme fruit râpée aux légumes et de la coriandre fraîche à la salade.

## Découvrez les fiches produits associés à cette recette

---

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.

