


Sandwich «pas de croûte» œuf et poulet au miso

CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette
Magazine Caribou - cariboumag.com

 4 portions

INGRÉDIENTS

- ¼ tasse (60 ml) de pickles de radis (voir Astuce)
- 2 hauts de cuisses de poulet désossés sans peau
- 4 œufs durs (cuits 8 minutes dans l'eau bouillante)
- ¼ tasse (60 ml) de mayonnaise
- 1 c. à thé (5 ml) de miso local
- ¼ tasse (60 ml) d'oignons verts hachés
- ½ tasse (125 ml) de coriandre hachée
- 1-2 c. à thé (5-10 ml) de sauce piquante (au goût)
- 8 tranches de pain carré
- ¼ tasse (60 ml) de radis frais
- Un peu de fanes de radis frais



PRÉPARATION

1. Environ 4h (ou plus, voir Note) avant le montage des sandwiches, préparer les pickles de radis, puis cuire les hauts de cuisse de poulet et les œufs. Réfrigérer.
2. Dans un grand bol, mélanger la mayonnaise avec le miso, les oignons verts, la coriandre et la sauce piquante.
3. Couper grossièrement les œufs cuits et éfilocher le poulet dans la sauce. Bien mélanger.
4. Garnir la moitié des pains de l'appareil et ajouter les pickles de radis, les radis frais et les fanes. Refermer le sandwich, enlever les croûtes si désiré et couper en deux. Répéter pour obtenir 4 sandwiches.

NOTE

L'étape 1 de la préparation peut même être faite la veille. Le lendemain, il ne vous restera qu'à monter vos sandwiches et à les savourer.

ASTUCE

Pour faire les pickles de radis, chauffer ½ tasse (125 ml) d'eau, ½ tasse (125 ml) de vinaigre de cidre et ¼ tasse (60 ml) de miel ou de sirop d'érable. Trancher finement les radis en rondelles et verser la marinade dessus. Laisser mariner au moins 4h au frigo.

VARIANTE

Faites évoluer les petits légumes, marinades et verdure au fil des semaines de la saison des pique-niques, selon les récoltes au potager et les arrivages au marché!