BANH MI AU POULET CARAMÉLISÉ ET BOURSIN®

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg

Coût/portion: € 1.36 | Préparation: 15 minutes | Cuisson: 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1⁄2 baguette tradition

3 cuillères à soupe **Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg**

1⁄2 carottes

1⁄4 branches de coriandre

1⁄2 blanc de poulet

5 cl sauce soja

2 cuillères à soupe de miel

1⁄4 concombre

3 branches d'aneth

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Râper la carotte et le concombre.
2. Emincer le poulet puis mariner avec le miel et la sauce soja.
3. Poêler le poulet puis caraméliser avec le reste de la sauce.
4. Dresser : tailler en deux la baguette, tartiner de Boursin puis garnir.

Astuce du chef

1. Vous pouvez faire une version végétarienne de la recette en remplaçant le poulet par des légumes (choux, tomates...)

Le + produit

1. Le Boursin apporte un côté herbacé à notre recette

Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg

Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg