

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation : 5 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 8 pains dorés



Pain doré à la ricotta au sirop d'érable et amandes

Ingrédients :

- 8 tranches de pain quinoa et lin Stonemill
- 1 escalope de poulet pané
- 1/4 de tasse de chou rouge, râpé
- 1/4 de tasse de carotte, râpée
- 1 c. table de pesto
- 1 tranche de fromage OKA
- 2 tranches de tomates
- Quelques feuilles de mâches

Marche à suivre :

1. Faire cuire l'escalope au four selon les instructions du fabricant.
2. Au choix, griller ou non le pain.
3. Étendre le pesto sur l'une des tranches.
4. Monter le sandwich en mettant dans l'ordre sur la première tranche de pain, la salade, les carottes, le fromage, le poulet, les tomates, le chou. Refermer avec la tranche de pain avec le pesto.
5. Déguster.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/03/slow-food.html>