



 **20 minutes**

 **2 personnes**

- 4 pains bretzel
- 2 escalopes fines de poulet
- épices tandoori
- crème épaisse
- pousses d'épinards
- chutney de mangue

Le tandoori - Bretzel

Dans une poêle huilée, mettre les escalopes de poulet et une cuillère à soupe d'épices tandoori. Faire dorer 3 minutes de chaque côté à feu doux.

Dans un bol mélanger la crème et le reste des épices.

Entailler le pain. D'un côté étaler la crème et de l'autre le chutney de mangues.

Déposer les pousses d'épinards puis le poulet.

#platprincipal

#PainsBretzel