



# SANDWICH THAÏ

## avec Cantadou® Professionnel Curry

 PRÉPARATION : 10 MINUTES

 COÛT / CONVIVE : 4 EUROS

### INGRÉDIENTS POUR 1 SANDWICH

- 2 branches de coriandre
- 1/2 avocat bien mûr
- 1/2 citron
- 40 g de Cantadou® Professionnel Curry
- 1 pain type Déjeunette
- 1/2 radis noir en rondelles
- 4 à 6 crevettes cuites décortiquées

### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Rincer et effeuiller la coriandre.
2. Couper la moitié d'avocat en lanières et verser un peu de jus de citron.
3. Tartiner une couche de Cantadou® Professionnel Curry sur chaque côté du pain.
4. Ajouter les rondelles de radis, les crevettes, l'avocat et les feuilles de coriandre.
5. Refermer le pain sur lui-même et c'est prêt !

*Cantadou® Professionnel Curry apporte une touche épicée pour varier vos recettes de sandwiches!*

