

## PANINIS POULET, MANGUE ET AVOCAT

PRÉPARATION : 10 MIN | CUISSON : 5 MIN | PORTIONS : 4

### Ingrédients

125 ml (1/2 t.) de mayonnaise  
3 g (1 1/2 c. à t.) de cari  
8 tranches de pain de ménage  
85 g (1/3 t.) de beurre ou de margarine fondu  
2 poitrines de poulet cuites et tranchées finement  
1 avocat en tranches minces  
1 mangue en tranches minces  
Quelques feuilles de coriandre  
225 g (8 oz) de fromage gouda en tranches minces

### Préparation

Mélanger la mayonnaise avec le cari. Réserver.

Répartir les garnitures sur la moitié des tranches de pain, du côté non beurré. Terminer par le fromage. Étendre la mayonnaise au cari sur l'autre moitié des tranches de pain. Refermer les sandwiches.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner généreusement l'extérieur des tranches de pain de beurre fondu. Les griller dans une machine à paninis ou dans une poêle striée à feu moyen, en pressant avec une spatule. Couper les paninis en deux et servir.