



Le Big Green Sandwich de lapin

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 300 g de restes de viande de lapin cuite et émincée
- 100 g de fromage blanc
- 1/2 c. à café de curry en poudre
- 1 c. à café de moutarde
- 1 citron
- 1 avocat
- 1/2 de concombre
- 8 tranches de pain de campagne
- Sel et poivre

1. Mélangez le fromage blanc avec le curry, la moutarde, le jus de la moitié du citron, du sel et du poivre.
2. Prélevez 1 c. à soupe de ce mélange et mélangez avec la chair de l'avocat et le jus du demi-citron restant. Écrasez à la fourchette ou mixez pour avoir une consistance crémeuse.
3. Mélangez le reste de la préparation au fromage blanc avec la chair de lapin. Coupez le demi-concombre en rondelles.

4. Tartinez la préparation à l'avocat sur la moitié des tranches de pain, répartissez par-dessus la viande et les rondelles de concombre, fermez les sandwichs avec le pain restant et dégustez.

Petit plus

Pour un sandwich encore plus vert, ajoutez une poignée de pousses d'épinard dans la garniture.