

CROQUE MONSIEUR POULET SAUCE TERIYAKI

Savourez nos croque-monsieur au poulet avec une sauce teriyaki délicieusement sucrée-salée. Parfait pour un repas rapide, ces croque-monsieur allient la tendreté du poulet à la richesse de la sauce teriyaki, créant une fusion irrésistible de saveurs.

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/183/thumbnails/15 Croques monsieur poulet sauce teriyaki.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/183/thumbnails/15_Croques_monsieur_poulet_sauce_teriyaki.jpg)

Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 8 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (2 personnes)

2 escalopes de poulet

60 mL de sauce teriyaki prête à l'emploi

1 c. à c. de gingembre moulu

1 c. à s. de jus de citron

1 c. à s. d'huile d'olive

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux, puis passez au hachoir à viande.

Faire cuire le poulet haché ainsi obtenu dans une poêle à feu vif pendant 5 min en remuant.

Incorporez la sauce teriyaki, le gingembre et le jus de citron.

Garnissez deux tranches de pain de mie.

Grillez dans un appareil à croque monsieur.

Servir avec une salade.