

Bollycroq'

by Cookycious - vendredi, novembre 25, 2016


<http://cookycious.fr/?p=2457>

Lorsque j'avais été en Inde, il y a quelques années, c'était mon snack préféré, on trouve ce type de sandwich un peu partout dans les rues, les petits boui boui à chaque coin de rue ...

Du pain, du chutney à la coriandre, du curry de pommes de terre, des légumes, du fromage et le tour est joué !

C'est mais (tellement trop) bon !

Je le fais souvent lorsque j'ai un reste de [curry de pommes de terre](#) au frigo.

Difficulté : 

Ingrédients pour 2 personnes ou 4 sandwichs :

- 8 pains de mie
- Un reste de curry de pommes de terre
- De l'emmental râpé ou le fromage de votre choix
- 1 tomate coupée finement
- 1 oignon finement émincé
- Un tout petit peu d'huile

Pour le chutney de coriandre :

- Une poignée de coriandre
- 1 piment rouge ou vert
- 2 c.à.s d'huile
- Un peu de vinaigre
- Sel

Les étapes de réalisation du chutney :

Mettez tous les ingrédients dans un hachoir, hachez et le tour est joué !

Je n'ai pas de quantité précise de vinaigre à vous donner, il en faut un peu plus d'une cuillère à café. Il vous faudra goûter la sauce et rectifier en fonction.

Les étapes d'assemblage :

Il vous suffit d'assembler votre sandwich :

1. Mettez une couche de chutney sur le pain de mie
2. Une couche de curry de pommes de terre
3. Un peu de tomates, un peu d'oignons
4. Le fromage et à nouveau un peu de chutney.
5. Mettez à chauffer une poêle, y mettre un tout petit peu d'huile ou pas (je n'en mets pas), comme j'ai une poêle anti-adhésive, puis mettez-y votre sandwich qu'il dore de chaque face et que le fromage fonde.



C'est prêt !

