

Coronation chicken sandwich

écrit par Pariseyn | 18 mars 2019



J'ai conservé son nom d'origine de « Coronation chicken » car c'est bien en Angleterre qu'a été inventé ce sandwich par l'écrivaine Constance Spry et la cheffe Rosemary Hume, lors de la préparation du repas de banquet pour la couronnement de la reine Elisabeth II, en juin 1953. Cette préparation peut être servie en sandwich, ou en plat, sur une feuille de salade accompagné de riz basmati, de légumes grillés ou d'une pomme de terre au four. Cette recette est censée être « l'originale » d'après son auteur, mais on trouve toutes sortes de variantes dans la littérature. L'important est que ce soit bon, et ça l'est sans aucun doute !

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

8 tranches de [pain de mie lunch](#) ou de [pain de mie au levain ferme](#)

3 blancs de poulet sans peau, environ 450 g

150 g de mayonnaise

150 g de crème fraîche

1 échalote

1 feuille de laurier

2 cuillères à café de curry en poudre

1 cuillère à soupe de concentré de tomate

50 ml de vin blanc

50 ml d'eau

1 citron

5 abricot secs

1 cuillère à soupe de fond de volaille Maggi en poudre.

1 barquette de pousses d'épinard

Sel, poivre

Dans une casserole d'eau froide, ajouter une cuillère à soupe de bouillon de volaille en poudre. Y plonger les blancs de poulet à froid.

Allumer à feu doux et faire cuire une vingtaine de minutes.

Réserver sur une assiette.

Éplucher et émincer l'échalote en brunoise.

Faire chauffer une poêle à feu moyen avec un peu d'huile.

Mettre l'échalote et laisser cuire 1 minute.

Ajouter le curry et la feuille de laurier, laisser cuire 1 à 2 minutes.

Ajouter le vin blanc, le concentré de tomate, l'eau et amener à ébullition.

Ajouter le jus d'un citron et une pincée de sucre puis assaisonner de sel et de poivre.

Laisser réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle ait une consistance légèrement sirupeuse (10 à 15 minutes).

Filter la sauce à l'aide d'un tamis fin et laisser refroidir.

Dans un grand bol, mélanger la sauce précédemment préparée, la crème fraîche et la mayonnaise.

Couper le poulet en lanières fines. Couper les abricots en petits dés.

Ajouter le poulet et les abricots à la sauce et mélanger bien.

Montage du sandwich :

Couper le pain en tranches assez épaisses.

Poser devant soi 2 tranches de pain de mie.

Déposer quelques pousses d'épinard sur la tranche de gauche.

Ajouter par-dessus une bonne portion du poulet.

Couvrir de quelques pousses d'épinard.

Étaler un peu de sauce (sans poulet) sur la tranche de droite.

Refermer avec la seconde tranche de pain et presser doucement.

Faire de même pour le reste des ingrédients.

On peut préparer ces sandwiches à l'avance et les emballer dans un film alimentaire : ils n'en seront que meilleurs.