

Trio de mini sandwichs



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
37516	Mini-pain Père-ne multicéréales précuit sur sole 70 g	10 Pièce
202051	Rosette tranchée 50 x 10 g env.	200 Gramme
58635	Tomme de Savoie au lait cru IGP affinée 28% MG 350 g env. L'Affineur du Chef	300 Gramme
37884	Petit pain pastourin mignon 50 g	10 Pièce
67363	Bloc de foie gras de canard 30% morceaux mi-cuit 400 g Rougié	250 Gramme
203379	Coppa au sel sec à l'ancienne tranchée 25 x 10 g env.	100 Gramme
19998	Suprêmes d'orange 1 kg	20 Pièce
68214	Demi-baguette 27 cm 140 g	600 Gramme
58571	Crottin de Chavignol demi-sec au lait cru AOP 26% MG 60 g L'Affineur du Chef	300 Gramme
277403	Tomates confites 1 kg Bon&Engagé	100 Gramme
238811	Salade de légumes façon antipasti 2,5 kg Bon&Engagé	250 Gramme
	Salade	50 Gramme
	Jeune pousse d'épinard	50 Gramme
	Roquette	50 Gramme

Etapas de préparation

1 Le Lyonnais

Cuire le pain au four pendant 10 minutes à 190°C pour donner de la croustillance. Le découper en deux. Effectuer le montage : commencer par la salade, les tomates marinées, de la tomme de Savoie et finir avec deux tranches de rosette

2 L'Aristo

Cuire le pain au four pendant 10 minutes à 190°C pour donner de la croustillance. Le fendre en deux. Effectuer le montage : jeunes pousses d'épinard, une rondelle de bloc de foie gras de canard, la coppa émincée et les segments d'orange

Trio de mini sandwichs

3 Le Biquet

Mettre en décongélation la demi-baguette. Trancher ensuite le pain dans sa diagonale pour faire des petites tranches, les toaster pour apporter du croquant. Effectuer le montage : déposer la salade façon antipasti, le crottin de Chavignol coupé en rondelles et finir avec de la roquette

L'astuce du chef

Changez du célèbre sandwich parisien jambon beurre ! Dans l'univers français, découvrez de nombreuses idées de sandwichs provenant des 4 coins du territoire

Laurent Lapiere, conseiller culinaire PassionFroid