



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
58571	Crottin de Chavignol demi-sec au lait cru AOP 26% MG 60 g L'Affineur du Chef	100 Gramme
290136	Guacamole 150 g	50 Gramme
39075	Cantadou nature 31,5% MG 500 g Bel	200 Gramme
277330	Tartare de concombres 1,5 kg Bon&Engagé	100 Gramme
	Plaque de pain de mie tomaté	1.2 Kilo

### Etapes de préparation

- 1 Faire des découpes rectangulaires puis toaster le pain pour apporter tenue et croustillance
- 2 Sur la 1ère base, déposer le tartare de concombres. Le surmonter d'une seconde base de pain de mie toasté
- 3 Déposer uniformément à la spatule le fromage. Découper les crottins et les monter en écailles. Finir l'adhésion de l'ensemble avec le guacamole
- 4 Terminer en surmontant le tout d'un dernier rectangle de pain de mie