



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 1 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
27195	Plaque de pain de mie noir au cacao et malt 300 x 400 mm 250 g	40 Gramme
265300	Tranchettes de saumon fumé 500 g	20 Gramme
58611	Sainte-Maure de Touraine au lait cru AOP 25% MG 250 g L'Affineur du Chef	20 Gramme
9333	Crème liquide Excellence 35% MG UHT 1 L Elle et Vire	30 Centilitre
		PM
	Plaque de pain de mie céréales	40 Gramme
	Plaque de pain de mie tomate	40 Gramme

Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation préalable à 0+3°C avec l'emballage d'origine les plaques de pain de mie surgelés entre 2 et 4h avant utilisation
- 2 Réaliser une mousse de chèvre : foisonner la crème liquide pour réaliser une chantilly. Avant la fin, ajouter les cubes de Sainte-Maure de Touraine. Réserver au frais
- 3 Réaliser une mousse de saumon : Récupérer 1/10 de crème pour les mélanger avec les tranchettes de saumon fumé préalablement mixées. Mettre le restant dans la chantilly. Réserver au frais
- 4 Sur le 1er toast, déposer du beurre échié demi-sel légèrement chauffé. Ajouter une couche de mousse au saumon fumé. Déposer un 2nd toast de pain de mie. Ajouter une couche de mousse de chèvre. Terminer avec un dernier toast de pain de mie
- 5 Passer le tout en cellule pour qu'ils se densifient. Découper avec un couteau légèrement tiédi pour une découpe nette

Le mot du chef

Variez les saveurs en réalisant des sandwichs clubs avec des rillettes de poisson, de l'effiloché de viande ou des aiguillettes de volaille

Laurent Lapierre, conseiller culinaire PassionFroid