

PAIN BAGNAT AU CHÈVRE

Produits



Concombre en rondelles
avec peau
1kg Florette



Mélange gourmand
aux JP de roquette
500g Florette



Pomme granny
râpée
500g Florette



Ciboulette & persil plat
50g Florette

Ingrédients :

- 10 pains bagnat
- 500g de concombre en rondelles avec peau Florette
- 300g de mélange gourmand aux JP de roquette Florette
- 300g de fromage de chèvre frais
- 200g de pomme granny râpée Florette
- 10g de ciboulette Florette
- 10g de persil plat Florette
- 5 tomates coupées en tranches



Plat
principal



10
assiettes



10
min

Les étapes de préparation :

1. Mélanger le fromage frais avec le persil haché et la ciboulette ciselée. Tartiner les pains.
2. Ajouter 4 rondelles de concombre et 3 tranches de tomate, garnir de quelques brins de pomme granny.
3. Décorer d'une poignée de mélange gourmand aux JP de roquette, recouvrir avec le chapeau.
4. Servir aussitôt !



Astuce du chef !

Pour un sandwich encore plus gourmand rajouter deux tranches de pickles de betterave rouge Florette.