

# CLUB SANDWICH VEGGIE

Les Produits Florette



Sucrine 500g  
Florette



Pickles d'oignon rouge 360g  
Florette



Tomate cerise 1kg  
Florette

## Ingrédients :

- 500g de sucrine Florette
- 180g de pickles d'oignon rouge Florette
- 500g de tomates cerises Florette
- 30 tranches de pain de mie complet / aux céréales
- 20 tranches de fromage
- 10 œufs
- Mayonnaise



### Astuce du chef !

Vous pouvez rajouter quelques brins de ciboulette ou bien ajouter quelques croûtons de pain aux céréales pour ajouter une touche croustillante à votre salade



Plat



10 portions



15 min

## Les étapes de préparation :

1/ Faire bouillir de l'eau et plonger les œufs à l'aide d'une cuillère pendant 10 min, les refroidir et les écaler.

2/ Toaster les tranches de pain de mie au grille-pain pour les faire dorer.

3/ Couper les tomates cerises en 2 et les œufs en lamelles.

4/ Tartiner une tranche de pain de mie avec de la mayonnaise puis disposer 1 tranche de fromage, quelques feuilles de sucrine, les morceaux de tomate cerise, les pickles d'oignon rouge et les lamelles d'œufs. Refermer avec une tranche de pain de mie.

5/ Ensuite, créer le deuxième étage en ajoutant de la mayonnaise, de la salade et une tranche de fromage. Refermer le tout avec une dernière tranche de pain de mie.

6/ Découper les sandwiches en 2 et les disposer à l'aide d'un cure dent sur une assiette