MENU PETITE FAIM: CROQUE PARISIEN

Produits



Iceberg lanière 1Kg Florette



Pickles d'oignon rouge 360g Florette



Velouté Potiron carotte 1L Florette



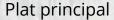
Pomme à croquer 50g Florette

Ingrédients

- 500g d'Iceberg lanière Florette
- 360g de Pickles d'oignon rouge Florette
- 1 bouteille de velouté potiron carotte Florette
- 1 sachet de pomme à croquer Florette
- 200g de beurre
- 50g de moutarde
- 10 demi-baguettes
- 10 tranches de jambon de Paris
- 10 tranches d'emmental
- Le jus et le zeste d'un citron
- Sel et poivre du moulin









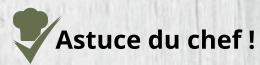
10 portions



15 min

Les étapes de préparation

- 1. Ouvrir les baguettes en 2.
- 2. Crémer le beurre avec la moutarde, le jus et les zestes de citron, assaisonner de sel et poivre.
- 3. Tartiner le pain avec ce beurre, garnir avec la salade, une tranche de jambon, une tranche d'emmental et quelques pickles d'oignons rouges.
- 4. Ce sandwich peut rentrer dans la composition d'un menu éco et gourmand avec un petit bol de soupe et un fruit à croquer en dessert.



Ce sandwich peut également être toasté quelques minutes pour plus de gourmandise

