

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



Plat principal



10 portions



15 min

Les étapes de préparation

1. Ouvrir les baguettes en 2.

2. Crémier 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.



Astuce du chef !

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