Sandwich au Chèvre Frais, Crevettes et Fines Herbes

Pour
4 personnes

Préparation
4 minutes

Ingrédients

- **Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel** 1
- **Chapel'Four Soignon Professionnel** 4
- **Ciboulette** ..... 1/2 bouquet
- **Estragon** ..... 1/2 bouquet
- **Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage** 2 cuillères à soupe
- **Avocats** 2
- **Concombre** 1/2
- **Jus de citron** 1/2
- **Pains individuels** 4
- **Crevettes roses décortiquées** ..... 200 g
- **Sel, poivre**

Les étapes de la recette

- Laver la ciboulette et l'estragon, puis les hacher finement.
- Dans un saladier, écraser 4 Chapel'Four Soignon Professionnel avec la crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage à l'aide d'une fourchette.
- Ajouter les fines herbes, saler et poivrer.
- Éplucher les avocats et les couper en lamelles, puis les arroser de jus de citron.
- Laver le ½ concombre et le couper en rondelles.
- Couper les pains en deux dans le sens de la longueur et tartiner les deux faces avec le Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel.
- Ajouter le concombre, les avocats, les Chapel'Four Soignon Professionnel et les crevettes en couches successives.

Pour réaliser cette recette

Tost'O'Chèvre

Crème fraîche épaisse 30% MG

Chapel'Four - palet non affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Eurial Food Service & Industry - CS 70816 - 44308 Nantes Cedex
Tel : +33 2 40 68 18 18