

Sandwich au Bleu et Fruits Secs



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes

Les étapes de la recette

- Couper les baguettes en deux puis faire une fente pour les ouvrir sur leur longueur.
- À l'aide d'un couteau, étaler le Beurre Plaquette AOP doux Grand Fermage finement sur les deux côtés de la baguette.
- Disposer quelques feuilles de mâche et feuilles de chêne.
- Superposer quatre Tranches de Bleu IQF Ligueil, puis ajouter quelques cerneaux de noix et demi-abricots.
- Saler, poivrer, refermer le sandwich et déguster aussitôt !

Ingédients

Tranches de Bleu
IQF Ligueil 16

Beurre Plaquette AOP doux
Grand Fermage 40 g

Baguettes bien croustillantes
(ou 4 petites baguettes
individuelles) 2

Abricots secs 8 à 10

Cerneaux de noix
(ou noisettes
décortiquées) Une douzaine

Quelques feuilles de mâche
et feuilles de chêne verte

Sel et poivre du moulin

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Bleu



Beurre plaquette
Charentes-Poitou AOP doux

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr