

# Sandwich Andouille et Pommes de Terre



Pour  
4 personnes



Préparation  
5 minutes

## Ingédients

<b>Tranches de Camembert</b>	
<b>IQF Grand Fermage</b>	24
<b>Déjeunettes fraîches aux céréales</b>	4
<b>Belle échalote</b>	1
<b>Moutarde à l'ancienne</b>	8 cuillères à café
<b>Pommes de terre</b>	2
<b>Tranches d'andouille roulées</b>	20
<b>Baies roses</b>	1 cuillère à café
<b>Feuilles de laitue</b>	8
<b>Sel, poivre</b>	

## Les étapes de la recette

- Laver la laitue et les pommes de terre.
- Éplucher et ciseler l'échalote.
- Mettre les pommes de terre à cuire dans l'eau salée pendant 18 minutes.  
Conserver au frais après cuisson.
- Couper le pain sur toute sa longueur sur un seul côté.
- Ouvrir le pain et étaler de la moutarde sur chaque face.
- Éplucher et couper les pommes de terre en rondelles.
- Dresser la laitue et les tranches de pommes de terre sur la moutarde, saler et poivrer.
- Ajouter les rondelles d'andouille ainsi que les Tranches de Camembert IQF Grand Fermage.
- Parsemer d'échalotes et de baies écrasées puis agrémenter d'une dernière feuille de laitue avant de refermer le sandwich.
- Déguster !

## Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Camembert

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)