

Club Sandwich au Tost'O'Chèvre



Pour
6 personnes



Préparation
20 minutes

Ingédients

Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel	120 g
Tranches de pain de mie aux céréales	12
Chou rouge	1/2
Roquette	70 g
Tomates	3
Avocats	2
Citron vert pressé	1
Huile d'olive	QS
Sel et poivre	QS

Les étapes de la recette

- Toaster les tranches de pain de mie.
- Râper le chou rouge, couper les tomates ainsi que les avocats en tranches. Assaisonner le chou rouge avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Étaler du Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel sur toutes les tartines.
- Disposer, dans l'ordre sur six tranches de pain, la salade de chou rouge, une petite poignée de roquette, les tranches de tomates, les tranches d'avocat, assaisonner et verser un filet de jus de citron vert.
- Refermer chaque sandwich avec les six autres toasts. Couper les sandwiches en deux et servir.

Pour réaliser
cette recette



Tost'O'Chèvre

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr