

Sandwich Duo de Choux et Sainte Maure de Touraine AOP



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes

Ingédients

Tranches de Sainte Maure de Touraine AOP IQF	16
Tranches de pain aux noix	8
Fleurettes de brocolis	100g
Fleurettes de chou romanesco	100 g
Crème liquide	5 cl
Oignon rouge	1
Jeunes pousses	60 g
Huile de noix	2 cs
Vinaigre de vin	1 cs
Sel et poivre	QS

Les étapes de la recette

- Plonger les fleurettes de chou romanesco et brocolis dans une eau bouillante pendant 8 à 10 minutes. Les égoutter et les écraser grossièrement à la fourchette, ajouter la crème puis assaisonner.
- Arroser les jeunes pousses d'huile de noix, de vinaigre de vin puis assaisonner. Émincer l'oignon rouge en fines rondelles.
- Tartiner 4 tranches de pain avec la purée de choux, disposer la salade de jeunes pousses, les oignons rouges, les Tranches de Sainte Maure de Touraine AOP (4 tranches par sandwich), assaisonner et refermer le sandwich.

Pour réaliser
cette recette



IQF Tranche de Sainte Maure de Touraine AOP

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr