

MINI-CLUB SANDWICHS AU JAMBON ET CONCOMBRE *avec Cantadou® Professionnel 4 Poivres*

 PRÉPARATION : 15 MINUTES

 COÛT / CONVIVE : 2,5 EUROS

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 tranches de pain de mie complet
- 140 g de Cantadou® Professionnel 4 Poivres
- 1 petit concombre
- 4 tranches de jambon
- 1 botte de ciboulette

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Étalez le Cantadou® Professionnel 4 Poivres sur toutes les tranches de pain.
2. Émincez très finement le concombre, puis déposez-le sur 4 tranches de pain. Ajoutez le jambon et formez les sandwichs.
3. Coupez chaque sandwich en 4 triangles puis tartinez une face de Cantadou® Professionnel 4 Poivres. Ciselez finement la ciboulette puis trempez la face du mini-club recouverte de fromage dedans.

Astuce : Vous pouvez faire légèrement griller les tranches de pain avant de réaliser ces mini-club sandwichs !



 *Cantadou® Professionnel 4 Poivres
apporte du pep's à votre club sandwich.*

