

Club
sandwich
au
JAMBON DE
VENDÉE IGP,
avocat,
tomate, ...



Personnes
4 Personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
Aucune

Les Ingrédients

- 4 tranches de jambon de Vendée IGP
- 4 feuilles de salade
- 1 gros avocat
- 50g de philadelphia
- 200g de tomates grappe
- 4 tranches de pain de mie
- Moutarde

La Préparation

- I. Laver et couper les tomates en rondelles.
- II. Laver et préparer les feuilles de salade.
- III. Trancher l'avocat en deux, le peler et découper la chair en tranches.
- IV. Toaster légèrement les tranches de pain de mie.
- V. Étaler une fine couche de fromage frais.
- VI. Ajouter de la moutarde.
- VII. Disposer sur le pain les feuilles de salade, les rondelles de tomates, la tranche de jambon de Vendée IGP et les lamelles d'avocat.
- VIII. Refermer avec une tranche de pain de mie également nappée de fromage frais et de moutarde.
- IX. Couper le sandwich club dans la diagonale.

Bon appétit !



Le Charcutier de la Restauration

SALAISONS DES OLNES • 85220 APREMONT
02 51 93 44 71 • commercial@france-d-olona.fr

