



## LE HOT DUCK

↳ Ingrédients : .....



Pain à hot dog - 120 g  
( Recommandation **DISGROUP** : pain à fabriquer avec une base pain de mie ou pain franc-Comtois )

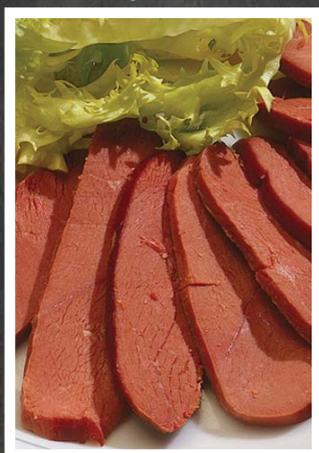
Sauce Rustique - 10 g  
Émincés de canard cuit - 40 g  
Poivrons lanières jaunes et rouges - 15g



Astuces du chef !

Ce sandwich peut aussi être proposé avec du rôti de bœuf ou du rôti de porc tranché cuit.

↳ Progression de la recette : .....



1/ Égoutter les poivrons et maintenir au chaud.

2/ Montage :

Ouvrir le pain dans sa longueur.

Tartinier les deux faces de sauce rustique.

Déposer les poivrons lanières et les émincés de canard cuit chauds.

Servir bien chaud.