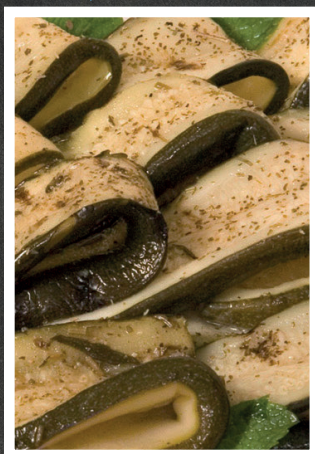


LES IDÉES SNACKING



LE PANINI DE LA FERME

↪ Ingrédients :



- Baguettine multi-céréales - 140 g
- Sauce M^{me} Loïk
- Ail & Fines Herbes - 30 g
- Courgettes grillées à l'huile - 100 g
- Rôti de porc en tranches - 80 g
- Salade sucrine - 40 g
- Tomates fraîches - 34 g
- Oignons rouges - 6 g



Astuces du chef !

Ce sandwich peut aussi être proposé froid. Dans ce cas, réserver au frais après le montage.

↪ Progression de la recette :



1/ Montage :

Ouvrir le pain dans sa longueur et tartiner les deux faces de sauce M^{me} Loïk Ail & Fines Herbes.

Sur une face, déposer la salade sucrine émincée, les courgettes grillées égouttées, les tranches de rôti de porc, quelques rondelles d'oignons rouges et des tranches de tomates fraîches.

Recouvrir de la seconde tranche de pain.

2/ Passer sous le panini 3 mn et servir chaud.