



Suggestion de présentation

SUÉDOIS DES MONTAGNES

↳ Ingrédients :



Pain Suédois rond (2 pièces) - 115 g
Guacamole - 40 g
Roquette - 14 g
Rôti d'agneau tranché - 60 g
Artichauts confits - 30 g
Concentré estival - 5 g



↳ Progression de la recette :



La veille, faire décongeler au frigo le guacamole et l'agneau.

Montage :

Déposer le guacamole sur les deux faces du pain suédois.

Déposer sur une première tranche de pain suédois la roquette suivi des tranches de rôti d'agneau.

Rajouter des morceaux d'artichauts confits égouttés.

Parsemer de concentré estival.

Recouvrir de la deuxième tranche de pain suédois, côté sauce à l'intérieur. Couper en deux ou servir entier bien frais.