



CLUB VÉGÉ

Pour 10 personnes

20 min de préparation

3 min de cuisson

INGRÉDIENTS

SAUCE GREMOLATA

Ail haché *	20 g
Persil haché *	50 g
Zeste semoule de citron jaune *	8 g
Purée de citron jaune - Le P'tit Benoit *	50 g
Huile d'olive	5 g
Sel fin	1 g
Poivre du moulin	0,5 g

PAIN DE MIE

Plaques de pain de mie au seigle *	2,5 pcs
Beurre doux	100 g

Fromage à la crème	500 g
Tranches végétales	20 tr
Pickles de courgettes	200 g
Pickles de carottes jaunes	150 g
Pickles de carottes oranges	150 g

PROGRESSION DE LA RECETTE

SAUCE GREMOLATA

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Réserver au frais.

PAIN DE MIE

- Détailler 40 fingers de 45x150 mm
- Tartinier chaque fingers de beurre doux tempéré puis, toaster. Réserver.

JAMBON VÉGÉTAL

Tailler les tranches en deux dans la longueur.

MONTAGE POUR 1 PORTION

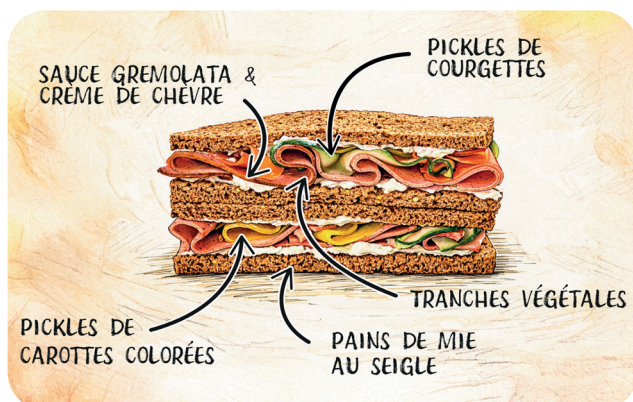
Étaler le fromage à la crème sur 4 rectangles de pain de mie.

Déposer sur l'un d'eux :

- 7 g de sauce Gremolata
- 3 demi-tranches de jambon végétal.
- 10 g de pickles de courgettes
- 15 g de pickles de carottes colorées.
- Refermer avec le second finger, face tartinée à l'intérieur.

Répéter l'opération une seconde fois.

Superposer les deux fingers et servir.



Réclamez tous les produits à votre distributeur DISGROUP !
Recette proposée par VALAÉ Gourmet Consultants - www.valae.fr

* Produit surgelé

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »