

LES IDÉES SNACKING



Suggestion de présentation

LE PANINI SAN VITO

→ Ingrédients :



- Pain panini - 120 g
- Fromage Mme Loïk éclats de noix - 20 g
- Saumon au naturel - 40 g
- Tranche de mozzarella IQF - 26 g
- Tomates confites à l'huile - 25 g
- Carottes râpées - 10 g



→ Progression de la recette :



Sortir la veille les paninis du congélateur et les mettre en chambre froide.

Montage :

Ouvrir le panini et tartiner le fond de fromage Mme Loïk aux éclats de noix.

Rajouter le saumon au naturel, les deux tranches de mozzarella, les carottes râpées puis les tomates confites égouttées.

Cuisson :

*Passer le tout au panini pendant 3 minutes à 200°C.
Servir bien chaud.*

Recette proposée par Yves Jasmin
Créateur culinaire
yjasmin@savoirjasmin.com

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »