



TRANSGOURMET

INGRÉDIENTS

LE PARISIEN

- Baguette de caractère précuite
- 80 g de chiffonnade de jambon de Prince de Paris
- 40 g de beurre doux
- 60 g d'emmental en tranches
- 1 pincée de poivre
- 10 g de moutarde en grain
- Pousses de Crès basilic

LE BAYONNE

- Baguette de caractère précuite
- 80 g de jambon de Bayonne Abotia
- 40 g de crème d'olive de Kalamata
- 40 g de fromage de chèvre Sainte Maure de Touraine
- 20 g d'olives de Kalamata
- Huile d'olive
- Thym frais



LE PARISIEN

Convives 1	Préparation 3 min	Cuisson /
---------------	----------------------	--------------

Couper le sandwich en deux dans la longueur sans séparer les deux moitiés. Trancher le jambon en chiffonnade. Laisser le beurre à température ambiante, le mélanger à la moutarde à l'ancienne et tartiner du mélange les deux moitiés du pain. Dresser alternativement le jambon et le fromage pour conserver du volume. Finir par une pincée de poivre. Refermer le sandwich et décorer de pousses de basilic cress.

LE BAYONNE

Convives 1	Préparation 3 min	Cuisson /
---------------	----------------------	--------------

Couper le sandwich en deux dans la longueur sans séparer les deux moitiés. Tartiner une face du sandwich avec la crème d'olives noires de Kalamata. Disposer les tranches de jambon de Bayonne. Ajouter le fromage de chèvre coupé en tranche. Finaliser avec les olives noires de Kalamata. Terminer avec un filet d'huile d'olive et le thym frais.



Recette réalisée par
CHRISTOPHE ADAM

Chef au Dépôt Légal

6 rue des Petits Champs
75002 PARIS



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

www.transgourmet.fr