



Recette réalisée par  
**CHRISTOPHE ADAM**  
Chef et Directeur Général  
de L'Eclair de Génie Café et du Dépôt Légal

# LE PARISIEN

Mon « best of » de l'année à manger du matin au soir

## Recette pour 1 portion

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

## Préparation :

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.