



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

# SANDWICH VÉGÉTARIEN

## Recette pour 1 portion

- 1/2 baguette de caractère précuite
- 40g de chou rouge
- 30g de caviar d'aubergine
- 40 g de mozzarella
- 1/4 de pomme granny smith
- 5 cl de jus de citron
- 2,5 cl d'huile d'olive
- 2g de ciboulette
- 2g d'aneth
- Fleur de sel
- Poivre
- Piment d'Espelette

## Préparation :

POMME GRANNY CITRONNÉE

Détailler le quart de pomme en bâtonnets puis le recouvrir de jus de citron.

## Montage et finitions:

Couper la baguette en deux.

Tartinier de caviar d'aubergine sur la face inférieure.

Déposer le chou rouge sur toute la longueur du sandwich.

Disposer harmonieusement la mozzarella coupée en rondelle (environ 5 tranches).

Ajouter les bâtonnets de pomme citronnée.

Décorer avec l'aneth.

Assaisonner avec un filet d'huile d'olive, du piment d'Espelette et du poivre.