

MINI SANDWICH ANDOUILLE ET LARD



LA RECETTE



ANDOUILLE MAISON VIVANT



Pour 4 personnes :

- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 10 min
- Temps total : 25 min

Ingrédients :

- Andouille Maison Vivant
- Pain de mie aux graines
- Beurre
- Crème fraîche
- Comté râpé
- Tranches de lard fumé

Préparation :

Faites sécher le lard au four à 180°C pendant quelques minutes.

Découpez vos tranches de pain de mie en petits carrés ou petits cercles.

Déposez un peu de crème fraîche et de comté râpé sur un bout de pain de mie.

Tranchez l'andouille finement et déposez sur le pain crémé et beurré.

Ajoutez le lard, un morceau de pain de mie et parsemez de comté.

Enfournez 10 minutes à 180°C.

Servez et dégustez !