PANINI COURGETTES, AUBERGINES & LA VACHE QUI RIT®

Avec Sauce la vache qui rit® squeeze 770g

Coût/portion: € 4.12 | Préparation: 4 minutes | Cuisson: 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1 grand pain à panini

50 g de La Vache qui rit® Nature ou la Sauce Fromagère La Vache qui rit®

30 g pesto

60 g aubergines

60 g courgettes

Huile d'olive

45 g jambon sec

1 pincée sel

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Couper le pain en deux dans le sens de la longueur.
2. Mélanger **La Vache qui rit®** et le pesto puis tartiner les deux faces du panini avec le mélange. Vous pouvez aussi tartiner le pesto puis ajouter un filet de **Sauce Fromagère La Vache qui rit®** par-dessus.
3. Tailler les aubergines et les courgettes en rondelles. Les poêler vivement dans l'huile, les assaisonner et les mettre sur un papier absorbant une fois cuites.
4. Dans le panini, déposer les tranches d'aubergines, les tranches de jambon sec, les tranches de courgettes puis refermer le panini et le faire cuire.

Sauce la vache qui rit® squeeze 770g