CROQUE MONSIEUR À LA VACHE QUI RIT® REVISITÉ

Avec Sauce la vache qui rit® squeeze 770g

Coût/portion: € 1.90 | Préparation: 30 minutes | Cuisson: 15 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

3 tranches de pain tranché
60 g de dinde fumée
2 cuillères à soupe de La Vache qui rit® Nature
1 poignée de salade roquette
1⁄2 aubergine
4 tomates confites
5 cl d'huile d'olive

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Tailler en rondelles les aubergines et les faire cuire au four avec de l'huile d'olive
2. Tailler en brunoise les tomates séchées et les mélanger à La Vache Qui Rit®
3. Mettre les tranches de dinde fumée au four a 180°c pendant 4 minutes
4. Toaster le pain de mie
5. Monter le club sandwich

Les conseils et astuces de Yoni Saada

1. Vous pouvez snacker votre dinde pour lui donner plus de croustillant
2. Vous pouvez rendre votre croque végétarien en retirant la dinde
3. La Vache Qui Rit® se marie très bien avec les légumes du soleil

Sauce la vache qui rit® squeeze 770g