Pain surprise

Avec Vita+ Graines Germées

Plat principal Fête Pour les enfants

4 personnes



Ingrédients

- 1 pain Vita+ Graines Germées non coupé
- 6 tranches de jambon fermier (ou autre viande en tranches)
- 6 tranches de fromage jeune (ou autre fromage en tranches)
- 150 g de mayonnaise ou de mayonnaise à la truffe (peut être achetée en magasin ou vous pouvez la préparer vous-même en mélangeant 150 g de mayonnaise classique et 15 g de tartufata et en y ajoutant quelques gouttes d'huile de truffe)
- 6 feuilles de laitue verte
- 12 rondelles de tomates

1. Coupez le chapeau du pain.
2. Enlevez la mie du pain : coupez le pain sur les 4 côtés, par le haut (partie ouverte) et le long de la croûte du pain, sans percer le fond. Coupez le fond du pain, au-dessus de la croûte, sur le long de la longueur, d'un bord à l'autre. Enlevez le bloc de mie délicatement.
3. Coupez la mie en tranches.
4. Sur chaque tranche, ajoutez une couche de mayonnaise à la truffe, 1 tranche de jambon fermier, 1 tranche de fromage jeune, 1 feuille de salade et 1 ou 2 rondelle(s) de tomates. Recouvrez d'une autre tranche de pain. Répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les tranches soient utilisées.
5. Mettez toutes les tartines les unes sur les autres et faites-les rentrer délicatement dans le pain.



Cette recette est faite avec Vita+ Graines Germées

Ce pain multigrains unique, à base de seigle germé, vous donne un goût riche à déguster tous les jours.