

Pain surprise surprenant



8 personnes

15 min préparation

aucune cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 60 g** de mousse de thon au basilic la belle-iloise
- 1 boîte de 60 g** de sardinade aux tomates et câpres la belle-iloise
- 1 boîte de 60 g** de thoïonade aux olives la belle-iloise
- 1 boîte de 60 g** de crème de saumon du Pacifique à l'estragon la belle-iloise
- 8** grandes tranches de pain de mie sans croute
- 8** asperges vertes cuites (ou en conserve)
- 2** tranches fines d'emmental (sinon râpé)
- 2** tranches fines d'emmental (sinon râpé)

Les étapes

- 1- Répartir la boîte de sardinade aux tomates et câpres sur 2 tranches de pain de mie et tartiner, déposer la roquette et coller les 2 tranches farce à l'intérieur.
- 2- Faire de même avec les autres associations : crème de saumon / asperges vertes, thoïonade aux olives / emmental, mousse de thon au basilic / tomates confites recoupées
- 3- Couper chaque sandwich en 8.
- 4- Reconstituer les tranches et les superposer en couches.
- 5- Décorer avec le reste de roquette et quelques tomates cerise.