

Mini club-sandwichs aux tartinables



2 personnes

15 min préparation

cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de tartinable Rillettes de lieu aux baies de Sichuan

2 boîtes de tartinable Sardinade aux tomates et câpres

2 boîtes de tartinable Mousse de thon blanc basilic

12 tranches de pain de mie complet sans croûte

Quelques pousses d'épinard

1 tomate

1 avocat

1 cuillère à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de fromage frais

20 g de beurre salé

30 g de comté

Les étapes

- 1- Couper la tomate en fines rondelles
- 2- Prendre une tranche de pain, tartiner de fromage frais puis recouvrir de pousses d'épinard
- 3- Surmonter d'une tranche de pain puis superposer 2 tranches de tomates
- 4- Tartiner de Mousse de thon sur une 3ème tranche de pain puis déposer-la sur le dessus pour fermer le sandwich

Les étapes

- 1- Éplucher et couper l'avocat en fines tranches
- 2- Prendre une tranche de pain, tartiner de mayonnaise puis recouvrir de pousses d'épinard
- 3- Surmonter d'une tranche de pain puis superposer des lamelles d'avocat
- 4- Tartiner le Sardinade sur une 3ème tranche de pain puis la déposer sur le dessus pour fermer le

sandwich

Les étapes

- 1- Prendre une tranche de pain, tartiner de beurre puis recouvrir de pousses d'épinard
- 2- Surmonter d'une tranche de pain puis superposer de petites tranches de comté
- 3- Tartiner de Rillettes de lieu sur une 3ème tranche de pain puis la déposer sur le dessus pour fermer le sandwich