



CLUB SANDWICHES

Pour 6 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 0 min.

Ingrédients :

- 8 tranches de pain de mie
- 80 g de Pâté de foie de volaille ISLA DELICE (soit la moitié d'une barquette)
- 4 cornichons finement émincés
- 3 tranches de Blanc de dinde fumé ISLA DELICE de concombre pelé et coupé en fines rondelles
- 1/2 avocat
- 30 g de beurre
- 1 barquette de Saucisson Sec tranché ISLA DELICE

Préparation :

- Préparez les différents ingrédients et disposez-les sur le plan de
 - Faites griller les tranches de pain de mie.
 - Tartinez une tranche de pain de mie avec du pâté de foie de volaille ISLA DELICE et disposez les rondelles d'avocat. Recouvrez-la d'une deuxième tranche de pain.
 - Déposez par dessus des tranches de Blanc de dinde fumée ISLA DELICE (superposez-les pour bien recouvrir la surface du pain) et des cornichons émincés. Remettez encore par dessus une troisième tranche de pain sur laquelle vous disposez des tranches de Saucisson Sec ISLA DELICE.
 - Fermez le club sandwich à l'aide d'une dernière tranche de
 - Découpez le club sandwich en deux triangles.
 - Piquez chaque triangle d'un cure dent.
- Enfants et Les parents
 - Répétez l'opération pour réaliser un second club sandwich.
- Les enfants et Les parents
 - Dégustez sans attendre.