



Sandwich savoureux au fromage à l'ail



Ingrédients

- 1 Fromage à l'ail bio Henri Willig
- 1 cuillère à soupe de moutarde au miel
- 1 cuillère à café de mayonnaise
- 4 rondes
- 1 oignon rouge
- 8 lanières de poivron rouge grillé
- Poignée de mâche
- Une poignée de noix hachées

Comment préparer le savoureux sandwich au fromage à l'ail ?

Préparez vous-même ce délicieux sandwich au fromage à l'ail. Parfait pour un brunch ou un déjeuner, et végétarien de surcroît. Cette recette pour deux personnes est prête en 15 minutes seulement. Savourez la délicieuse combinaison de fromage jeune, de salade de maïs frais, de poivrons grillés et de rondelles d'oignon croustillantes, enrichie d'une sauce mayonnaise unique au miel et à la moutarde. L'ajout de noix hachées apporte une touche surprenante. Une recette simple, mais ô combien délicieuse - idéale pour un repas rapide mais savoureux. Laissez-vous surprendre par la perfection simple de ce sandwich au fromage avec une pointe d'ail.

La préparation

- 1: Faire griller le pain.
- 2: Pendant ce temps, couper les rondelles d'oignon et les faire revenir dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient tendres et décolorées.
- 3: Mélanger la moutarde au miel avec la mayonnaise et tartiner 1 côté des petits pains avec ce mélange.
- 4: Répartir la mâche sur les tranches de pain et recouvrir de fromage.
- 5: Ajouter ensuite le paprika grillé et, par-dessus, les rondelles d'oignon.
- 6: Saupoudrer de noix hachées et recouvrir des tranches de pain non graissées.
- 7: Coupez le sandwich et fixez-le à l'aide d'un cure-dent. Si vous le coupez deux fois, il sera très haut.
- 8: Répartissez dans deux assiettes et votre sandwich simple mais délicieux est prêt. A savourer !

Prêt à préparer votre propre sandwich au fromage à l'ail ?

Votre savoureux sandwich au fromage à l'ail est maintenant prêt à être servi. Parfait pour un déjeuner ou un brunch rapide et savoureux. Mangez bien et n'oubliez pas de savourer chaque bouchée !