



## Sandwich de luxe au fromage de chèvre Henri Willig



### Ingrédients

- 16 tranches (ou plus !) de fromage de chèvre jeune Henri Willig
- 8 tranches de pain Boer
- 16 Tomates séchées au soleil
- 2 oignon
- 8 tranches de jambon de Parme (selon la taille)
- 1 Avocat
- 8 gros champignons
- 4 des poignées d'épinards
- Une pincée d'herbes italiennes

## Méthode de préparation du sandwich de luxe grillé au fromage de chèvre

Prêt à donner une touche unique à votre déjeuner avec notre sandwich de luxe au fromage de chèvre Henri Willig ? Cette recette, parfaite pour deux personnes, est non seulement délicieuse mais aussi simple à préparer en 25 minutes seulement. Savourez les riches saveurs des épinards frais, des oignons, des champignons, du fromage de chèvre crémeux, des herbes italiennes, du jambon de Parme, de l'avocat et des tomates, le tout réuni dans un délicieux sandwich. Que vous souhaitiez préparer un sandwich luxueux pour le brunch ou le déjeuner, cette recette de sandwich au fromage de chèvre ne manquera pas d'impressionner.

### La préparation

- 1: Placer deux sandwiches sur une planche et les recouvrir d'une couche d'épinards.
- 2: Couper l'oignon en rondelles et les champignons en fines tranches. Faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. Répartissez ensuite cette préparation sur les deux sandwiches.
- 3: À l'aide d'une trancheuse à fromage, faire de fines tranches de fromage de chèvre et les placer sur les sandwiches.
- 4: Saupoudrer le fromage d'herbes italiennes et répartir les tranches de jambon de Parme.
- 5: Couper l'avocat en fines lamelles et le recouvrir de jambon.
- 6: Enfin, placez les tomates sur les petits pains et posez les deux autres tranches de pain par-dessus. Arroser les sandwiches d'huile d'olive.
- 7: Mettez les sandwiches dans un four préchauffé à 180 degrés pendant environ 15 minutes. Si vous avez un gril à sandwich, vous pouvez également l'utiliser.

## Prêt à préparer votre propre sandwich luxueux au fromage de chèvre ?

Savourez chaque bouchée de cette création riche et savoureuse. Parfait pour un déjeuner spécial ou un brunch de luxe. Partagez votre expérience avec cette recette de sandwich de luxe et incitez d'autres personnes à essayer cette



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

surprise culinaire !

---