



Toast au four ouvert avec jambon et fromage



Ingrédients

- 8 des tranches épaisses d'un pain de campagne rond
- 8 grandes tranches de Henri Willig Jersey ou de fromage affiné
- 8 Grandes tranches de jambon cuit
- 150 gramme Laitue mixte
- 1 Henri Willig Jalapeño doux

Préparez un délicieux brunch avec notre sandwich ouvert simple et savoureux au fromage affiné. Nous garnissons d'épaisses tranches de pain de campagne de tranches de jambon cuit et de fromage Henri Willig, puis nous les faisons cuire au four jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. Le résultat est un sandwich ouvert qui n'est pas seulement beau, mais aussi savoureux. Servez ce sandwich sur une planche en bois pour plus d'élégance.

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 200 degrés Celsius.
- 2: Garnir les tranches de pain avec les tranches de jambon cuit et le fromage Henri Willig.
- 3: Placez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et mettez-les au four préchauffé pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
- 4: Mélanger généreusement la laitue avec le piment doux Henri Willig et répartir sur le fromage fondu.
- 5: Servir les sandwiches sur une belle planche en bois.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Prêt à préparer des toasts au four avec du jambon et du fromage ?

Complétez votre brunch avec ces sandwichs au jambon et au fromage grillés. Commandez le fromage affiné via notre boutique en ligne et savourez ce délicieux régal cuit au four. N'oubliez pas d'ajouter un pot de mayonnaise au chili doux Henri Willig pour un délicieux dip. A savourer !