



Toast de luxe au fromage de chèvre Henri Willig



Ingrédients

- Fromage de chèvre jeune Henri Willig, 8 tranches (ou plus !)
- Pain de campagne, 4 tranches
- Tomates séchées au soleil, 8 pièces
- 1 oignon
- 4 large or 6 smaller slices of Parma ham
- 1/2 avocat
- 4 grands champignons
- 2 poignées d'épinards
- Une pincée d'herbes italiennes

Bereidingswijze

Envie d'un déjeuner spécial ?

Ce sandwich va vous surprendre !

Préparation

Placez deux sandwiches sur une planche et recouvrez-les d'une couche d'épinards

Coupez l'oignon en rondelles et les champignons en fines lamelles. Faites-les frire dans une poêle avec de l'huile d'olive. Répartissez-la également sur les deux brioches

Faites de fines tranches de fromage de chèvre avec une trancheuse à fromage et placez-les sur les petits pains

Saupoudrez le fromage de quelques herbes italiennes et répartissez à nouveau les tranches de jambon de Parme.

Coupez l'avocat en fines lamelles et placez-les sur le jambon

Enfin, mettez les tomates sur les petits pains et posez les deux autres tranches de pain par-dessus. Arrosez le pain d'huile d'olive

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.

Merci @_foodplaces_ pour cette recette de sandwich inspirante !