



PIZZA

« Carnivore »

BOEUF, MERGUEZ, CHORIZO

Ingrédients

Pâte à pizza

Sauce tomate (≈150 g), **réf. 590701**

Viande de boeuf égrenée (≈100 g), **réf. 200602**

Merguez précuites (≈150 g), **réf. 140606**

Chorizo cubes (≈75 g), **réf. 120109**

Cheddar rouge (≈75 g), **réf. 420302**

Étapes

Étaler la pâte de façon rustique ou un peu ovale.

Garnir toute la surface de sauce tomate.

Partager généreusement la viande de boeuf égrainée.

Partager les merguez précuites, puis le chorizo.

En dernier, parsemer le cheddar rouge et cuire rapidement à four bien chaud.

SANDWICH CHAUD

« Terroir d'Alsace »

SAUCISSE FUMÉE, MUNSTER

Ingrédients

1 petite baguette au levain parsemée de cumin

Bibeleskas 40% de matière grasse (≈30 g), **réf. 580307**

Saucisse fumée précuite (1 pièce), **réf. 660114**

Munster Val de Weiss (1 à 2 tranches), **réf. 620310**

Étapes

Couper un pain de 120 g en deux, façonné comme une baguette et parsemé d'un peu de cumin.

Tartiner le fond de « bibeleskas ».

Parsemer généreusement toute la surface de choucroute précuite.

Couper une saucisse fumée en deux dans le sens de la longueur et déposer sur la choucroute.

En dernier déposer 1 à 2 tranches de munster.

Refermer le sandwich, passer au grill avant de servir.

Se déguste chaud.





CROQUE-MONSIEUR

« le Bistrot »

REBLOCHON, LARDON, JAMBON

Ingrédients

Une belle tranche de pain de campagne
 Une fine couche de béchamel « maison »
 Jambon cuit supérieur tranchettes baguette
 (2 tranches), **réf. 230101**
 Lardons frais gros (≈20 g), **réf. 550102**
 Oignon émincé (≈15 g), **réf. 270503**
 Crème de terroir Reblochon (≈30g), **réf. 620314**

Étapes

Tartiner une belle tranche de pain de campagne de sauce béchamel.
 Disposer sur la sauce 2 belles tranchettes de jambon spécial sandwich.
 Parsemer généreusement des lardons frais, puis un peu d'oignon blanc émincé.
 En dernier, étaler sur toute la longueur de la crème de terroir au brie de Meaux (soit à la cuillère soit mettre la crème dans une poche).
 Le passer dans un four chaud afin de gratiner l'ensemble comme une tarte flambée, servir bien chaud.

SANDWICH

« le Campagnard »

PÂTÉ, CORNICHON, FROMAGE

Ingrédients

1 petite miche de pain de campagne
 Loïk éclats de noix (≈20 g), **réf. 480306**
 Pâté de campagne Charcuterie du Val d'Argent,
 (une belle tranche), **réf. 660101**
 Cornichons en rondelles (≈20 g), **réf. 250701**
 1 tranche de brique Château de France, **réf. 480301**

Étapes

Couper en 2 une petite miche de pain de campagne
 Parsemer généreusement de « Loïk aux éclats de noix »
 Déposer une belle tranche de pâté de campagne et des rondelles de cornichons.
 En dernier déposer une belle tranche de Brique Château de France, et refermer avec la deuxième partie de pain de campagne.

