Pain surprise surprenant



8 personnes 15 min préparation aucune cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 60 g de Mousse de thon au basilic la belle-iloise
- 1 boîte de 60 q de Sardinade aux tomates et câpres la belle-iloise
- 1 boîte de 60 g de Thoïonade aux olives la belle-iloise
- 1 boîte de 60 g de Crème de saumon du Pacifique à l'estragon la belle-iloise
- 8 grandes tranches de pain de mie sans croute
- 8 asperges vertes cuites (ou en conserve)
- 2 tranches fines d'emmental (sinon râpé)
- 2 tranches fines d'emmental (sinon râpé)

Les étapes

- 1- Répartir la boîte de sardinade aux tomates et câpres sur 2 tranches de pain de mie et tartiner, déposer la roquette et coller les 2 tranches farce à l'intérieur
- 2- Faire de même avec les autres associations : crème de saumon / asperges vertes, thoïonade aux olives / emmental, mousse de thon au basilic / tomates confites recoupées
- 3- Couper chaque sandwich en 8
- 4- Reconstituer les tranches et les superposer en couches
- 5- Décorer avec le reste de roquette et quelques tomates cerise