

Mini club-sandwichs aux tartinables



2 personnes

15 min préparation

cuisson

Les ingrédients

- 2 boîtes de 160 g** Rillettes de lieu aux baies de Sichuan la belle-iloise
- 2 boîtes de 60 g** Sardinade aux tomates et câpres la belle-iloise
- 2 boîtes de 60 g** Mousse de thon blanc basilic la belle-iloise
- 12 tranches** de pain de mie complet sans croûte
- Quelques** pousses d'épinard
- 1** tomate
- 1** avocat
- 1 cuillère à soupe** de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe** de fromage frais
- 20 g** de beurre salé
- 30 g** de comté

Les étapes

- 1- Couper la tomate en fines rondelles
- 2- Prendre une tranche de pain, tartiner de fromage frais puis recouvrir de pousses d'épinard
- 3- Surmonter d'une tranche de pain puis superposer 2 tranches de tomates
- 4- Tartiner de Mousse de thon sur une 3ème tranche de pain puis déposer-la sur le dessus pour fermer le sandwich

Les étapes

- 1- Éplucher et couper l'avocat en fines tranches
- 2- Prendre une tranche de pain, tartiner de mayonnaise puis recouvrir de pousses d'épinard
- 3- Surmonter d'une tranche de pain puis superposer des lamelles d'avocat
- 4- Tartiner le Sardinade sur une 3ème tranche de pain puis la déposer sur le dessus pour fermer le

sandwich

Les étapes

- 1- Prendre une tranche de pain, tartiner de beurre puis recouvrir de pousses d'épinard
- 2- Surmonter d'une tranche de pain puis superposer de petites tranches de comté
- 3- Tartiner de Rillettes de lieu sur une 3ème tranche de pain puis la déposer sur le dessus pour fermer le sandwich