





Baguettine nature Bridor

Le classique

Le jambon-beurre? L'icône sandwich à revisiter, absolument. Le secret : des matières premières d'excellence. Un jambon au torchon, issu de porc fermier. Et surtout une baguettine croustillante et goûteuse, telle que la baguettine nature Bridor, pétrie dans l'esprit de la tradition.

Pain Bridor utilisé : Baguettine nature 140 g

- Baguettine blanche classique, utilisation de pâte fermentée pour plus de goût, mie légèrement crème.



Ingrédients : (pour 10 sandwiches)

- 10 baguettines nature 140g
- 150 g de beurre
- 450 g de jambon blanc fermier ou au torchon
- 150 g de cœur de laitue
- 100 g de salicornes
- Persil plat
- 120 g de gruyère

Préparation :

- Préparez le tartare de salicornes : hachez les salicornes avec le persil.

Montage du sandwich :

- Coupez la baguettine en deux, ouvrez et déposez un cordon de beurre.
- Répartissez le tartare de salicornes, complétez avec les feuilles de laitue, la tranche de jambon au torchon et des fines lamelles de fromage.

Astuce :

- Choisissez un jambon de qualité.
- Apportez une touche créative avec le tartare de salicornes, légèrement iodé pour une saveur terre-mer originale.