

RECETTE ETE PIQUE-NIQUE

Club sandwich au Chaource

Ingrédients du sandwich pour 4 personnes

- 12 tranches de pain de mie
- 240 g de laitue
- 240 g de Chaource
- 240 g de jambon cru des Ardennes
- 240 g de champignons de Paris
- 4 œufs

Ingrédients de la sauce Béchamel

- 100 g de farine
- 200 g de beurre
- 180 g de lait
- 100 g de crème
- 200 g de Chaource
- Sel, poivre

Préparation

1. Pocher les œufs dans l'eau bouillante 9 minutes, les refroidir et enlever la coquille puis les couper en rondelles.
2. Couper le Chaource en tranche, les champignons en rondelles et la salade.
3. Toaster le pain de mie dans un grille-pain 3 minutes.
4. Réaliser la béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine en remuant, puis ajouter le lait, laisser épaissir en remuant. Ajouter les cubes de Chaource et la crème, assaisonner.
5. Sur la première tranche, napper de la béchamel puis ajouter la salade et des champignons.
6. Recouvrir avec la deuxième tranche, puis ajouter le Chaource, du jambon cru et des rondelles d'œufs.
7. Recouvrir avec la troisième tranche, couper le sandwich en 2 dans la diagonale et planter un pic en bois sur les deux morceaux.

Conseils

- Vous pouvez ajouter un accompagnement comme des frites.
- Vous pouvez remplacer la sauce béchamel par une fondue de champignon au Chaource par exemple.

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson de la sauce : 15 minutes



CONTACT PRESSE :

Sabine Verley
SV MARKETING

Tél. : 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37 - svmarketing.eurl@gmail.com

Découvrez d'autres recettes sur notre site www.fromage-chaource.fr dans la rubrique « recettes ».

Pour d'autres informations : <http://www.aube-champagne.com/fr/fromage-de-chaource.html>