



# CROQUE MONSIEUR REVISITÉ

Avec LA VACHE QUI RIT® TERRINE SAUCE LA VACHE QUI RIT® SQUEEZE

Par Yoni Saada



Coût/portion: € 1.90



Préparation: 30 minutes



Cuisson: 15 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

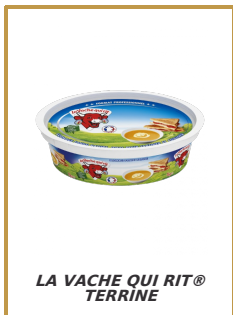
3 tranches de pain tranché  
60 g de dinde fumée  
2 cuillères à soupe de La Vache qui rit® Nature  
1 poignée de salade roquette  
1/2 aubergine  
4 tomates confites  
5 cl d'huile d'olive

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Tailler en rondelles les aubergines et les faire cuire au four avec de l'huile d'olive
2. Tailler en brunoise les tomates séchées et les mélanger à La Vache Qui Rit
3. Mettre les tranches de dinde fumée au four à 180°C pendant 4 minutes
4. Toaster le pain de mie
5. Monter le club sandwich

## Les conseils et astuces de Yoni Saada

1. Vous pouvez snacker votre dinde pour lui donner plus de croustillant
2. Vous pouvez rendre votre croque végétarien en retirant la dinde
3. La Vache Qui Rit se marie très bien avec les légumes du soleil



LA VACHE QUI RIT®  
TERRINE



SAUCE LA VACHE  
QUI RIT® SQUEEZE