



ORIGINE



SANDWICH VÉGÉTARIEN AU FROMAGE CHEDDAR DU LAC-ST-JEAN

Portions : 4

Temps de préparation : **30 minutes**

INGRÉDIENTS:

- **Pain sésame et tournesol coupé en tranches de 3,8 cm (1 ½ pouces)**
- 20 ml (4 c. à thé) de mayonnaise
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde de Dijon
- 1 ml (¼ de c. à thé) de jus de citron
- 20 bleuets frais
- 60 ml (4 c. à soupe) de vinaigrette aux framboises
- 4 artichauts marinés
- 6 champignons de Paris en quartiers
- 4 tranches de fromage Perron cheddar au porto
- Salade mélangée San Marino
- Poivre

PRÉPARATION :

Couper des tranches de pain de 3.8 cm (1 ½ po.) et faire une fente sur le dessus du pain. Combiner la mayonnaise, la moutarde, le jus de citron et les champignons. Déposer ce mélange au fond du pain. Ajouter le fromage et placer sous le grill. Disposer les artichauts et la salade. Écraser les bleuets dans la vinaigrette et verser en filet sur la salade, au goût. Poivrer.

Bon appétit!