



ORIGINE



SANDWICH À LA VIANDE FUMÉE DE MONTRÉAL

Portions : 4

Temps de préparation : **15 minutes**

INGRÉDIENTS :

- 1 **ciabatta semolina, coupée en 4**
- Mayonnaise
- Moutarde jaune
- 20 tranches fines de viande fumée
- 16 mini-poivrons doux Sweety Pepp®
- 40 ml (8 c. à thé) de fromage de chèvre à pâte molle nature
- 20 ml (4 c. à thé) de pesto aux tomates séchées

PRÉPARATION :

Couper les pains dans le sens de la longueur et badigeonner d'un mélange égal de mayonnaise et de moutarde. Déposer 5 tranches de viande fumée, 4 poivrons, 2 c. à thé de fromage de chèvre et terminer avec 1 c. à thé de pesto. Réchauffer au four à 350°F (180°C) de 5 à 7 minutes.

Bon appétit!