



ORIGINE



## SANDWICH À LA SAUCISSE DE CANARD DE QUÉBEC

Portions : 4

Temps de préparation : **30 minutes**

### INGRÉDIENTS :

- 1 **baguette Breizh coupée en 4**
- 1 betterave en julienne, rincée à l'eau froide 4 fois
- 30 ml (2 c. à soupe) de noix de Grenoble hachées finement
- 15 ml (1 c. à soupe) de canneberges séchées
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de noix
- 5 ml (1 c. à thé) de jus de citron
- Sel et poivre
- 80 gr de fromage cheddar fort Perron
- 4 saucisses au canard, bleuets et thé vert Gibiers Canabec
- Moutarde à l'ancienne aux pommes Moutardes Charpentier
- Luzerne

### PRÉPARATION :

Griller les saucisses et les trancher. Sauter la julienne de betterave dans un peu d'huile de 1-2 minutes. Faire une fente sur le dessus des pains, enlever un peu de mie et badigeonner de moutarde. Mélanger la julienne de betterave, les noix de Grenoble, les canneberges, l'huile de noix, le jus de citron et le fromage. Saler et poivrer. Déposer ce mélange sur les pains, ajouter les saucisses et garnir de luzerne.

**Bon appétit!**