



CARLSBOURG
DEPUIS 1895

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 400 g de pain complet
- 360 g de jambon à l'os
- 300 g de fleurets de brocoli
- 40 g d'huile de tournesol
- 40 g de parmesan râpé
- 20 g de pâte de raifort
- 30 g de graines de tournesol

La star de la recette



★ 40 g de Beurre Frigotartinable
au Sel Marin Carlsbourg

Sandwich au beurre de raifort, pesto de brocoli et jambon à l'os

La préparation

- Faites toaster les graines de tournesol dans une poêle sans matière grasse en tournant constamment, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Coupez les fleurets de brocoli en morceaux. Versez-les dans le bol d'un mixeur avec les graines de tournesol, le parmesan râpé et l'huile de tournesol.
- Mixez jusqu'à obtention d'un pesto.
- Mélangez la pâte de raifort et le beurre.

Le dressage

- Passez les tranches de pain sur une grille chaude afin de bien les toaster.
- Étalez le beurre au raifort sur la moitié des tartines et le pesto sur l'autre moitié.
- Déposez le jambon sur le pesto.
- Fermez les tartines.

Bon appétit !