



## SANDWICH ROTI DE PORC & BACON AUX SAVEURS MEDITERRANEENNES



CLIENT :	MADRANGE		
PORTIONS :	4	DATE :	01/12/2017
TPS CUISSON :	2 min	TPS PREPARATION :	5 min

### INGREDIENTS :

#### Sandwich

8 Tranches de pain pita à l'huile d'olive et ail  
16 Pétales Tomates confites  
32 gr Olives noires dénoyautées et émincées  
4 Tranches de rôti de porc  
8 demies tranches Bacon

#### Guacamole

1 Avocat  
7 ml Jus citron vert  
Pm Tabasco  
10 ml Crème liquide  
Pm Sel  
Pm Poivre timut



### PREPARATION :

#### Guacamole

Eplucher et dénoyauter les avocats, mixer la chair au cutter avec le jus de citron, le tabasco, la crème liquide, le sel et poivre.

#### Sandwich

Sur chaque tranche de pita :

- Étaler le guacamole
- Disposer 2 pétales de tomates confites
- 4 gr d'olives émincées
- 2 gr de basilic ciselé

Griller le bacon 2 minutes sous la salamandre.

Entre les deux tranches de chaque sandwich mettre 2 demies tranches de bacon et une de rôti de porc.

### TRUCS & ASTUCES

*Cette recette reste la propriété des Toques Rebelles Consulting, elle est non cessible, non transmissible à d'autres clients ou pour d'autres utilisations que celles prévues à la signature du devis de réalisation*