



Jambon Supérieur
16 tranches de 45g
barquette 720g

Sandwich

JAMBON CUIT CHUTNEY DE RAISINS & PISTACHES

Recette pour 4 sandwiches



INGRÉDIENTS



- 4 DEMI BAGUETTES AUX CÉRÉALES
- 8 TRANCHES DE JAMBON
- 40G DE RAISINS SECS
- 120G DE RAISINS FRAIS
- 32G DE PISTACHES
- 80G D'ABRICOTS SECS
- 80G DE MÂCHE
- 16ML D'HUILE DE SÉSAME



Astuces du Chef

Utiliser des chutneys prêt à l'emploi et varier les recettes en fonction des saisons : figes, mangues, fruits rouges, etc...

PRÉPARATION

Garniture

Cuire les raisins dans l'huile de sésame 30 min, mixer puis passer au tamis. Torréfier les pistaches au four 3 min à 180°C.

Montage

Ouvrir les baguettes en deux. Étaler la purée de raisins sur les faces intérieures, déposer les raisins secs et les pistaches. Mettre les tranches de **jambon** dessus avec les abricots secs, puis le mesclun assaisonné d'un filet d'huile de sésame. Refermer les pains.

