

Recette



Pique à la saumure

RECETTE



Pique à la saumure surgelée (art. n° 8345)..... 10 x 80 g

Poids total..... 800 g

CUISSON



Disposer les pâtons surgelés sur une plaque de cuisson et enfourner sans processus de décongélation ou de fermentation séparé au four préchauffé à env. 200 °C avec vapeur.

A mi-cuisson, ouvrir le tirage et terminer la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Durée de cuisson: 20-22 minutes.

10 sandwiches avec la pique à la saumure

Recette 1: Tête de moine

- 100 g Delissio crème sandwich neutre (art. n° 11348)
- 100 g salade frisée verte/rouge
- 500 g rosettes de Tête de moine
- 100 g concombres au vinaigre (recette Margo: concombres au vinaigre)
- 20 g cresson frais



Recette 2: Jambon

- 100 g Delissio crème sandwich neutre (art. n° 11348)
- 100 g salade frisée verte/rouge
- 500 g jambon de derrière, roulé
- 100 g tomates coupées
- 100 g concombres au vinaigre (recette Margo: concombres au vinaigre)



Recette 3: Arctique

- 100 g Cantadou au raifort à tartiner
- 100 g salade frisée verte/rouge
- 400 g saumon fumé, coupé en fines tranches
- 50 g anneaux d'oignons finement coupés
- 20 g aneth frais



Recette 4: Les 4 heures du montagnard

- 100 g Delissio crème sandwich neutre (art. n° 11348)
- 100 g salade frisée verte/rouge
- 500 g cottage cheese, 100 g de gruyère râpé, persil, ciboulette, sel, poivre ; tout mélanger



Recette 5: Duo

- Pique à la saumure coupée deux fois
- 100 g Delissio crème sandwich neutre (art. n° 11348)
- 100 g salade frisée verte/rouge
- 250 g jambon Coppa, roulé
 - En haut
- 250 g Formaggini finement coupés
- 150 g tomates séchées finement coupées
- 20 g persil frais

