

Ficelle aux Fraises Label Rouge

4 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 5 min

Ingrédients :

- 1 pain ficelle
- 100 g de fromage de chèvre frais
- Huile d’olive
- 50 g de pignons de pins
- 1 avocat
- 125 g de fraises
- 10 g de feuilles de roquette
- 50 g de parmesan bloc
- Poivre

Préparation :

Ouvrir le pain en deux dans le sens de la longueur à l’aide d’un couteau scie.

Toastez le pain au four à 180°c pendant quelques minutes.
Étalez une couche de fromage frais, un trait d’huile d’olive. Ajoutez du poivre.

Torréfiez les pignons de pin au four.

Dressez harmonieusement l’avocat émincé et disposez de fines tranches de fraises en alternant avec des feuilles de roquette. Terminez par les pignons et quelques copeaux de parmesan.

Refermez le sandwich et régalez-vous !!