Sandwich BLT



Ingrédients

4

- 12 tranches de pain blanc
- 2 tomates charnues
- 100 g de Pomodori marinati
- 300 g de pancetta
- 2 cœurs de laitue
- 200 g de mayonnaise
- 50 de purée de basilic Bresc
- 20 de purée d'ail supérieur Bresc
- sel et poivre selon votre goût
- jus de citron selon votre goût

Méthode de préparation

Mélanger la mayonnaise avec l'ail et le basilic et assaisonner selon votre goût avec poivre, sel et jus de citron.
Détacher les cœurs de salade et couper des tranches de tomate.
Pour plus de piquant : saupoudrer les tranches de tomates avec du thym et les faire griller.
Faire cuire les tranches de pancetta et les poser sur l'essuie-tout.
Couper les tranches de pain dans la forme souhaitée et les faire griller jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
Empiler les sandwiches avec suffisamment de mayonnaise entre les couches. Quand les empilages sont terminés, enfoncer un pic dedans et servir avec un peu de mayonnaise à côté.

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail supérieur 450g



Bresc Purée de basilic 450g



Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000