

Sandwichs Sud-Ouest au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

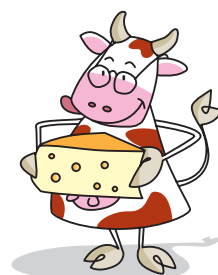
Ingrédients

Pour les sandwichs Sud-Ouest

- Brioche
- Magret de canard
- Raisin
- Gruyère de France

Préparation

- Un sandwich qui joue la douceur et le moelleux avec sa brioche toastée. Coupez des tranches de brioches rectangulaires que vous ferez dorer légèrement au grille-pain.
- Déposez quelques tranches de magret de canard fumées puis alternez avec des lamelles de Gruyère IGP. Détaillez le raisin en fines tranches et déposez-les sur le sandwich.
- Terminez avec une tranche de brioche toastée.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyèredFrance