

# Sandwichs club végétariens

## Gruyère de France



Durée :  
**30 min**



Saisonnalité :  
**Hiver**



Difficulté :  
**Moyenne**



Quantité :  
**4 pers.**

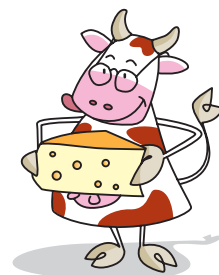
## Ingrédients

### Pour les Sandwichs

- 24 tranches de pain nordique (pain de seigle aux graines)
- 4 œufs
- Quelques feuilles de coriandre
- 5 champignons de Paris
- 24 tranches fines de Gruyère de France
- Huile d'olive
- Quelques tomates séchées à l'huile
- Sel et poivre
- Un petit pot de pesto
- Un peu de cresson ou de roquette

## Préparation

- Dans chaque tranche de pain, coupez un carré de mie. Battez les œufs en omelette, salez et poivrez. Ajoutez un peu de coriandre ciselée. Faites cuire l'omelette dans une poêle huilée, en deux fois, c'est-à-dire 2 œufs puis 2 œufs pour obtenir une omelette fine comme les tranches de Gruyère de France. Une fois refroidies, coupez les omelettes de la taille des tranches de pain en carré. Épluchez les chapeaux de champignons puis détaillez-les en fines lamelles.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonnez un peu d'huile d'olive sur chaque tranche de pain et tartinez de pesto. Montez les sandwichs : une tranche de pain, un carré d'omelette, une tranche de Gruyère de France, quelques lamelles de champignons, un peu de cresson et recommencez... Finissez par une tranche de pain, de l'omelette et du Gruyère de France puis déposez un peu de tomates séchées à l'huile et du cresson. Assemblez avec un bâtonnet pour faire tenir l'ensemble.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec  
**#GruyereFrance**