

Ciabatta champignons, viande séchée et Gruyère de France



Durée :
20 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour 4 pièces

- Gruyère de France
- 4 pains ciabatta
- quelques pousses d'épinards
- 12 tranches de viande séchée
- 8 champignons de Paris
- 100 g de gruyère coupé en fines lanières
- une dizaine de tiges de ciboulette
- huile de noisette
- sel et poivre du moulin

Préparation

- Coupez les pieds des champignons de Paris, ne gardez que les chapeaux. Épluchez-les et émincez-les.
- Mettez les champignons dans un saladier puis arrosez d'un filet d'huile de noisette, salez et poivrez. Ajoutez la ciboulette ciselée.
- Coupez chaque pain en deux puis badigeonnez sur la mie un peu d'huile de noisette à l'aide d'un pinceau.
- Déposez quelques feuilles d'épinards, puis quelques lanières de Gruyère de France et trois tranches de viande séchée. Ajoutez deux bonnes cuillères de champignons, à nouveau quelques feuilles d'épinards et refermez le sandwich.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyèredeFrance