

Mini sandwichs roulés

Une recette toute simple pour un apéritif vite fait !



10 min

Préparation :

Cuisson :

Attente :



Niveau :

Très Facile

| <u>Liste des ingrédients</u> | | (4 roulés par tranche de pain) |
|------------------------------|-----|--|
| Pain de mie tranché | 3 | (On fait 4 bouchées par tranche) |
| Sauce sandwich | | 1 yaourt a la grecque 2 c. à soupe de moutarde sel, poivre |
| Jambon ou viande des grisons | 2/3 | 2 à 3 tranches |
| Crudités en tranches fines | 1 | concombre, ou tomate séchée ou courgette marinée à l'huile d'olive |

Recette :

- Préparer la sauce sandwich en mélangeant le yaourt à la grecque avec la moutarde, saler, poivrer.
- Prendre un rouleau à pâtisserie et bien aplatir les tranches de pain de mie. Cette astuce permettra aux roulés de mieux tenir.
- Badigeonner le pain avec la sauce.
- Ajouter par dessus les tranches de crudité de votre choix.
- Disposer par dessus un morceau de jambon, ou de viande des grisons coupé à la taille de la tranche.
- Remettre un peu de sauce.

Dressage

- Rouler le sandwich sur lui même.
- Couper votre "rouleau" en quatre morceaux.
- Ajouter un pic pour bien le tenir.



- Il est possible de préparer des sandwichs en casse croûte ; dans ce cas, ajouter une tranche de pain de mie par dessus, ne les roulez pas mais coupez les en 2, en diagonal, pour former 2 triangles.