

Mini sandwichs roulés

Une recette toute simple pour un apéritif vite fait !



10 min

Préparation :

Cuisson :

Attente :



Niveau :

Très Facile

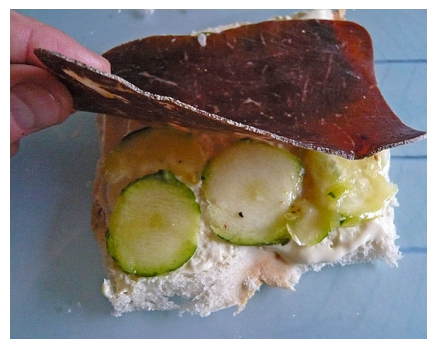
<u>Liste des ingrédients</u>		(4 roulés par tranche de pain)
Pain de mie tranché	3	(On fait 4 bouchées par tranche)
Sauce sandwich		1 yaourt a la grecque 2 c. à soupe de moutarde sel, poivre
Jambon ou viande des grisons	2/3	2 à 3 tranches
Crudités en tranches fines	1	concombre, ou tomate séchée ou courgette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