BIOWALLONIE

NOM DE LA RECETTE : Sandwiche "Le Marin"

NOMBRE DE COUVERTS :	1	Sandwiche
POIDS DE LA PORTION :	275	GRAMMES
PRIX PAR PORTION :		EUROS
TEMPS DE PREPARATION :		MINUTES

INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Pain baguette	1	Pce (150 gr)			
Rillettes de maquereau fumé	75	Gr			
Œufs cuits durs	4	Tranches			
Salade iceberg					
Câpres					
Jeunes oignons					
TOTAL			0,00	0,00	

ALLERGÈNES :

MODE DE PRÉPARATION :

1) Couper la baguette en deux
2) Étaler la rillette de maquereau dans le fond de la baguette
3) Disposer les câpres et les jeunes oignons ciselés sur la rillette
4) Disposer les feuilles de salade iceberg
5) Racler très légèrement la partie supérieure de la baguette avec de la rillette et refermer le sandwiche