

# Club sandwich jambon/avocat

Sandwich garni de fromage frais, guacamole, jambon, avocat, tomates, oignons et salade verte.



Sans cuisson



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les lamelles d'avocat et le guacamole en froid positif.  
Détailler en fines tranches la tomate et les oignons rouges.  
Préparer et laver la salade.

## Mise en oeuvre

Tartiner la tranche de pain avec le fromage frais.

Déposer successivement :

Les tranches de tomate, la tranche de jambon coupée en deux, les oignons rouges, les lamelles d'avocat, la salade.

Tartiner une tranche de pain sur une face avec le guacamole et l'autre avec le fromage frais, et recommencer la même opération, puis finir par une tranche de pain tartiné d'une fine couche de guacamole.

Rajouter des pics en bois à chaque coin du sandwich.

Couper en 4 et servir.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	7770	60 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	30 g
Philadelphia creme cheese		30 g
Jambon blanc		50 g
Oignons rouges		0 g
Champignons de Paris		10 g
Tomates fraîches		30 g