

# Sandwich dinde, poivrons et canneberge

Dans un pain moelleux et toasté, filet de dinde, confiture de canneberge et poivrons grillés.



Sans cuisson



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain roll.

Laver la roquette.

Faire fondre le beurre.

Séparer à l'aide d'un eminceur le pain roll des autres, et le trancher sur le dessus sur la longueur.

## Mise en oeuvre

A l'aide d'un pinceau, badigeonner de beurre fondu les deux coté mie du pain roll.

Puis sur une plancha ou poêle chaude, mais pas trop, faire colorer et réchauffer le pain roll.

Garnir le pain avec, les poivrons/oignons, la confiture de canneberges, le filet de dinde et les feuilles de roquette.

Servir aussitôt avec les chips Keogh's.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAIN LOBSTER ROLL 20 CM	7551	1 pces
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	15 g
CHIPS SEL DE MER 40 G	7713	1 sachet
Filet de dinde fumé		50 g
Roquette		5 g
Confiture de canneberges		20 g
Beurre cru		10 g