

Sandwich Vigneron Raisin et Jambon



INGRÉDIENTS

- 4 demies baguettes aux céréales
- 8 tranches de jambon
- 40 gr raisins secs
- 120g raisins frais
- 32 g Pistache
- 80 g Abricots secs
- 80 g Mâche
- 16 ml Huile de sésame



Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	10 min	33 min	X 4

Étape 1 Cuire les raisins dans l'huile de sésame 30 minutes, mixer puis passer au tamis. Torrifier les pistaches au four 3 minutes à 180°C.

Ouvrir les baguettes en deux.

Étaler la purée de raisin sur les faces intérieures, déposer les raisins secs et les pistaches.

Étape 2 Mettre les tranches de jambon dessus avec les abricots secs, puis le mesclun assaisonné d'un filet d'huile de sésame.

Refermer les pains.

Bonne dégustation.