

Sandwich Le Montagnard

Nbre pers. 1

Nos produits Chef Gourmet : Grand Pochon Lalos - 1,100kg - Réf : 41009



Ingrédients

- Bridor signé Frédéric Lalos
Tranches de pain Grand Pochon
- Béchamel
- Moutarde
- Emmental râpé
- 4 tranches de fromage à Raclette
- 4 tranches bacon fumé

Préparations

1. Décongeler le pain environ 10 min à température ambiante, préchauffer le four à 220-230°C, puis cuire 16-18 min à 190-200°C.
2. Découper 3 tranches du pain en biais.
3. Sur 2 tranches du pain, étaler de la moutarde, puis couvrir chaque tranche du pain de 2 tranches de fromage à Raclette, et de 2 tranches de bacon fumé.
4. Étaler la sauce béchamel sur la troisième tranche du pain et couvrir avec de l'Emmental râpé.
5. Repasser au four les 3 tartines, puis monter le sandwich en posant la tartine sauce béchamel au-dessus.