



SANDWICH, LE MONTAGNARD

Ingrédients et Préparation ~ Pour 1 sandwich



Ingrédients

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

Recette

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.

Découper 3 tranches du pain en biais.

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.

Étaler la sauce béchamel sur la troisième tranche du pain et couvrir avec de l'Emmental râpé.

Repasser au four les 3 tartines, puis monter le sandwich en posant la tartine sauce béchamel au-dessus.