



# PANINI AU PESTO

avec *La Vache qui rit*® Nature

Préparation : 4 min. | Cuisson : 5 min. | Coût pour 1 panini : 0 <sup>5€</sup>

## INGRÉDIENTS POUR 1 PANINI



1 grand pain à panini



50 g de **La Vache qui rit**® Nature ou la **Sauce Fromagère La Vache qui rit**®



30 g de pesto



60 g d'aubergines



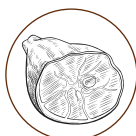
60 g de courgettes



Huile d'olive



Sel



45 g de jambon sec

## PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Couper le pain en deux dans le sens de la longueur.
- 2 Mélanger **La vache qui rit**® Nature et le pesto puis tartiner les deux faces du panini avec le mélange. Vous pouvez aussi tartiner le pesto puis ajouter un filet de **Sauce Fromagère La Vache qui rit**® par-dessus.
- 3 Tailler les aubergines et les courgettes en rondelles. Les poêler vivement dans l'huile, les assaisonner et les mettre sur un papier absorbant une fois cuites.
- 4 Dans le panini, déposer les tranches d'aubergines, les tranches de jambon sec, les tranches de courgettes puis refermer le panini et le faire cuire.

*La Vache qui rit*® Nature donne de l'onctuosité au panini et évite que le pesto détrempe le pain pendant la cuisson.

