




TARTINE POULET ET TOMATES

avec *La Vache qui rit*® Nature

Préparation : 3 min. | Cuisson : 5 min. | Coût pour 1 tartine : 

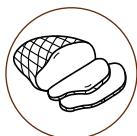
INGRÉDIENTS POUR 1 TARTINE



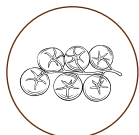
1 tranche
de pain
type Poilâne



30 g de
La Vache qui rit®
Nature



45 g de
chiffonnade de
blanc de poulet



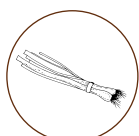
25 g de
tomates cerises



Fanes d'oignons
nouveaux



15 g de
fromage râpé



Cébette

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Toaster le pain et le tartiner de **La Vache qui rit**® Nature.
- 2 Déposer la chiffonnade de blanc de poulet, les tomates cerises et les fanes d'oignons coupés en rondelles.
- 3 Recouvrir de fromage râpé et passer sous la salamandre pendant 3 minutes.
- 4 Parsemer de cébette.

Grâce à sa bonne tenue à chaud, La Vache qui rit® Nature permet d'éviter que la tartine ne sèche à la cuisson.

