



PANINI BOURSIN®, TRUITE FUMÉE ET CHOUX MARINÉ

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg



Coût/portion: € 0.89



Préparation: 20 minutes



Cuisson: 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

Encore plus de gourmandise avec le Boursin®

1 pain panini

120 g Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg

200 g truite fumée (Vous pouvez changer la truite par un autre poisson fumé)

1/4 pièce chou rouge

1 pièce citron jaune

1 bouquet de ciboulette

1/2 bouquet de coriande

5 ml d'huile d'olive

1 pièce piment doux (Selon les goûts, on peut également ajouter quelques morceaux coupés finement de piment doux)

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Tailler le chou finement, le faire à mariner avec jus de citron et le zeste, ajouter une pincée de sel et l'huile d'olive.
2. Dresser le panini en mettant en premier le Boursin® cuisine bien étalé, puis le chou mariné avec les herbes ciselées et la truite fumée.

3. Refermer et presser.

L'astuce du chef

1. Le Boursin® apporte une touche gourmande et onctueuse qui devient fondante à la chauffe

