

PANINI COURGETTES, AUBERGINES & LA VACHE QUI RIT®

Avec Sauce la vache qui rit® squeeze 770g



Coût/portion: € 4.12



Préparation: 4 minutes



Cuisson: 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1 grand pain à panini

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

30 g pesto

60 g aubergines

60 g courgettes

Huile d'olive

45 g jambon sec

1 pincée sel

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1. Couper le pain en deux dans le sens de la longueur.
- 2. Mélanger La Vache qui rit® 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.



bel-inspirations.fr

LES bely