



## TARTINE POULET, TOMATES, LA VACHE QUI RIT®

Avec La vache qui rit® professionnel l'original terrine 1kg



Coût/portion: € 2.55



Préparation: 3 minutes



Cuisson: 5 minutes

### INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

1 tranche pain type Poilâne  
30 g de La Vache qui rit® Nature  
45 g chiffonnade de blanc de poulet  
25 g tomates cerises  
Fanes d'oignons nouveaux  
15 g fromage râpé  
Cébette

### PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Toaster le pain et le tartiner de **La Vache qui rit®**.
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.



La vache qui rit®  
professionnel  
l'original  
1kg

[bel-inspirations.fr](http://bel-inspirations.fr)

LES bel  
INSPIRATIONS