

MENU PIQUE-NIQUE CLUB

Mini club sandwich au speck

9 tranches de pain de mie
1 pot de pesto de parmesan
2 oeufs durs
2 tomates
2 poignées de roquette
12 tranches de speck

Recette :

Toastez le pain de mie.

Sur les 3 premières tranches qui sont la base des 3 sandwichs, étalez du pesto de parmesan puis déposez une rondelle de tomate, deux tranches d'oeufs, deux tranches de speck et un peu de roquettes. Disposez par-dessus une nouvelle tranche de pain de mie toastée et recommencez le montage (pesto, tomate, oeuf, speck roquette..) pour les trois sandwichs et terminez par les dernières tranches de pain de mie.

Coupez vos sandwichs à l'aide d'un couteau à dents dans la diagonale puis une deuxième fois dans la deuxième diagonale afin d'obtenir 4 triangles de même taille... ajoutez y 4 cure-dents pour qu'ils se tiennent.



Brochette de poulet et fagottini de Trévis

3 ou 4 blancs de poulet selon la taille
1 pot de Fagottini de Trévis
16 tomates cerises
1 fiole de vinaigre balsamique
Quelques feuilles de basilic

Recette :

Coupez le poulet en 16 gros cubes et faites le griller à la plancha, au barbecue ou à la poêle. Laissez refroidir.

Nettoyez les tomates cerise et égouttez les fagottini.

Montez quatre brochettes en alternant une tomate, une feuille de basilic, un cube de poulet, et un fagottini.

Servez légèrement arrosé de vinaigre balsamique et accompagné de taboulé.



Crumble en kit

1 pot d'abricot au sirop
1 Sbrisolada
4 Fjord

Recette :

L'avantage du crumble en kit c'est que vous pouvez tout préparer sur votre lieu de pique-nique !

Pour cette recette, il vous suffit de couper en deux les abricots afin de les dénoyauter, de les recouvrir de yaourt (fjord de préférence) puis de déposer quelques morceaux de sbrisolada dessus...

On peut difficilement faire plus simple et le résultat est excellent...

VOTRE COLIS CONTIENT

- Un pesto de Parmesan
- Un fagottini de Trévis
- Un abricot au sirop
- Une Sbrisolada (croquant aux amandes)
- Une fiole de vinaigre balsamique

VOTRE LISTE DE COURSES

- 9 tranches de pain de mie
- 2 oeufs durs
- 2 tomates
- 2 poignées de roquette
- 12 tranches de speck
- 3 ou 4 blancs de poulet selon la taille
- 16 tomates cerises
- Quelques feuilles de basilic
- 4 Fjord