



Le Ciabatta Fromager

Recette réalisée avec



Une texture
ferme mais
souple. Un goût
 franc et fruité.



Le Ciabatta Fromager



- Pain ciabatta
- **Tranches Emmental Français BIO Entremont Professionnel**
- Thon en boîte
- Mayonnaise
- Salade laitue romaine
- Tomates
- Basilic frais
- Huile d'olive / vinaigre de Xérès

Laver et tailler les tomates en tranches.

Effeuille le basilic.

Frotter la mie du pain avec les tomates, ajouter un trait d'huile d'olive et de vinaigre.

Monter la ciabatta de bas en haut :

- mie frottée à la tomate / huile olive / vinaigre,
- feuille de salade,
- thon lié mayonnaise,
- tomate en tranches,
- feuilles de basilic,
- tranches Emmental Français BIO Entremont Professionnel,
- mie frottée à la tomate / huile olive / vinaigre.

Astuce du chef

Faites évoluer les goûts et les formes en choisissant un autre fromage de la gamme Sodiaal Professionnel.