



Sandwich brie & myrtilles

Recette réalisée avec



Goût neutre et franc. Texture fondante.
Tranches régulières prêtes à l'emploi. Sans perte de matière.



1 personne

1,93€ HT / portion



Sandwich brie & myrtilles



- 125 g de pain au levain ou graines
- 10 g de beurre
- 15 g d'épinards
- 80 g de **brie en tranches La Vie de Château**
- 50 g de myrtilles

A l'aide d'un pinceau badigeonner l'extérieur des tranches de pain au levain de beurre fondu.

Disposer ensuite les ingrédients en couches superposées : les myrtilles, deux tranches de brie la Vie de chateau, les épinards. Refermer le sandwich.

Faire chauffer une poêle à feu doux, puis faire toaster le sandwich environ 3 à 4 minutes sur chaque face.

Astuce du chef

Pour plus de gourmandise, faire compoter vos myrtilles en amont