



Les plats principaux

Tartine en sushi avec raisins & tomates cerises

Pour 4 personnes.

Ingrédients

poignée tomate cerise (de différentes couleurs)
4 tranches pain toast (gris, sans les croûtes)
1 concombre (en fines tranches)
poignée raisin (noirs)
4 feuilles de salade
4 cuillères à soupe de pesto vert
4 tranches de fromage (jeune)
4 tranches jambon

Méthode de préparation

Roulez chaque tranche de pain avec un rouleau à tarte. Tartinez-les avec le pesto puis garnissez avec des tranches de concombre, une tranche de fromage, une tranche de jambon et de la salade. Roulez-les et coupez-les en morceaux de 3 cm.

Remplissez la boîte à tartines avec les sushis, les raisins et les tomates cerises.

Conseil:

Vous pouvez aussi utiliser de l'houmous a.l.d. pesto.

