



Les plats principaux

Sandwich triangles Avec pain complet, jambon cuit, asperges blanches et sauce mayonnaise au raifort

Pour 2 personnes.

Ingrédients

- 1 cuillère à soupe crème au raifort
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de crème aigre
- 8 tranches pain toast (complet)
- 100 grammes jambon
- 200 grammes d'asperges blanches (en bocal)
- 2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
- poignée mâche
- 2 œufs
- 1/2 cuillère à café curry en poudre
- poivre
- sel

Méthode de préparation

En 8 minutes cuisez les œufs durs. Versez l'eau des œufs, rincez-les sous l'eau froide puis écalez-les. Coupez les œufs en rondelles. Coupez les asperges en morceaux de 5 cm. Mélangez la mayonnaise avec la crème aigre, la crème de raifort, le persil et le curry en poudre. Salez et poivrez. Coupez les tranches de jambon en carrés de même grandeur que les tartines de pain toast.

Tartinez la moitié des tranches de pain avec le mélange au raifort. Répartissez dessus la mâche et couvrez avec les asperges. Déposez ensuite une tranche de jambon puis couvrez avec les rondelles d'œuf. Refermez avec le reste des tranches de pain puis coupez les sandwiches en diagonale.

