

# Club sandwich au Camembert de Normandie

✓ FACILE | ⌚ 20 MIN DE PREPARATION



## INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain de mie complet bio
- 16 tranches fines d'andouille de Vire
- 2 cuillères à café de moutarde à l'ancienne
- 4 cuillères à soupe de fromage blanc
- 1 cuillère à café de vinaigre de cidre
- 2 petites pommes Reines des reinettes
- 1/2 Camembert de Normandie AOP
- Une poignée de mesclun
- Pousses de soja ou de moutarde

## PRÉPARATION

1. Mélanger le fromage blanc, la moutarde et le vinaigre, poivrer légèrement.
2. Couper le Camembert de Normandie en tranches fines.
3. Peler les pommes, les couper en quartiers, retirer le centre, détailler les quartiers en lamelles.
4. Laver le mesclun, l'égoutter. Toaster le pain de mie.
5. Sur chaque tranche, étaler la sauce, répartir le Camembert de Normandie, puis les tranches d'andouille et celles de pommes, déposer le mesclun avant de refermer les sandwiches.
6. Couper chacun en deux, maintenir avec des piques en bois, servir parsemé de pousses de soja.

