













# CLUB SANDWICH

& SOCCA CHIPS®

By Luc Salsedo

## INGRÉDIENTS

-  1 paquet de Socca Chips®
-  Pain de mie
-  Tomates cerises
-  Olives vertes
-  Tomates
-  Salade
-  Jambon
-  Fromage
-  Bacon
-  Oeuf
-  Huile de tournesol
-  Moutarde
-  Vinaigre
-  Sel, poivre

## RECETTE

- 01.** Pour la mayonnaise, dans un bol mettre le jaune d'oeuf, un peu de sel et de poivre, de la moutarde et quelques gouttes de vinaigre. Fouettez en versant l'huile peu à peu.
- 02.** Pour monter la club sandwich : mettre sur un tranche de pain de mie la tomate et le jambon.
- 03.** Recouvrir d'une seconde tranche de pain de mie et mettre de la salade et le fromage ainsi que la mayonnaise maison de votre choix.
- 04.** Fermez le tout avec une troisième tranche de pain de mie et coupez l'ensemble dans ses diagonales pour former 4 petits sandwiches.
- 05.** Dans une poêle, faites revenir du bacon. En parallèle, coupez des tomates cerises et des olives.
- 06.** Déposez le tout sur le sommet des petits sandwiches et fixez avec des cure dents. Il n'y a plus qu'à mettre des Socca Chips® au centre de l'assiette !

## LA SUGGESTION DU CHEF

Vous pouvez twister votre mayonnaise avec des herbes pour apporter plus de fraîcheur.

