

Club sandwich  
**au**  
JAMBON DE  
VENDEE IGP,  
avocat,  
tomate, ...



**Personnes**

4 Personnes



**Préparation**

15 minutes



**Cuisson**

Aucune

## Les Ingrédients

- 4 tranches de jambon de Vendée IGP
- 4 feuilles de batavia
- 1 gros avocat
- 50g de philadelphia
- 200g de tomates grappe
- 4 tranches de pain de mie

## La Préparation

- I. Laver et couper les tomates en rondelles.
- II. Laver et préparer les feuilles de salade.
- III. Trancher l'avocat en deux, le peler et découper la chair en tranches.
- IV. Toaster légèrement les tranches de pain de mie.
- V. Etaler une fine couche de fromage frais (cream cheese).
- VI. Ajouter de la moutarde.
- VII. Disposer sur le pain les feuilles de salade, les rondelles de tomates, la tranche de jambon de Vendée IGP et les lamelles d'avocat.
- VIII. Refermer avec une tranche de pain de mie également nappée de fromage frais et de moutarde.
- IX. Couper le sandwich club dans la diagonale.

# Bon appétit !



PAYEZ VOUS UNE BONNE  
tranche de Vendée !

La Charcuterie Vendéenne

85220 APREMONT - Tél. 02 51 55 73 64 - commercial@petitgas.fr

