

Sandwichs pique-nique à la pâte à tartiner CAMBOZOLA



Recette pour 4 portions

Pour la pâte à tartiner :

200 g de CAMBOZOLA
40 g de beurre
100 g de fromage frais double crème
3 cuillères à soupe de lait entier
3 oignons de printemps
2 cuillères à café de paprika doux en poudre
sel et poivre

Pour les sandwichs pique-nique :

4 grandes tranches de pain de campagne
1 poignée de roquette
1 poignée de mûres ou de raisins rouges (environ 3 par tranche)
1 oignon de printemps

Préparation:

1. Sortir le CAMBOZOLA du réfrigérateur pendant 15 à 30 minutes avant de la préparer et la laisser se réchauffer à température ambiante. Faire de même avec le beurre. Pendant ce temps, nettoyer les oignons de printemps et les couper en rondelles très fines avec la majeure partie de la partie verte.
2. Mettre le CAMBOZOLA en gros cubes dans un bol et l'écraser le plus finement possible avec une fourchette. Mélanger la masse de fromage, le beurre, le fromage frais, le lait entier, le paprika en poudre et les oignons de printemps. Saler et poivrer.
3. Tartiner les tranches de pain de campagne avec la pâte à tartiner CAMBOZOLA. Sur seulement deux des tranches de pain de campagne, déposer la roquette effeuillée, ainsi que l'oignon de printemps coupé en fines rondelles et les moitiés de mûres. Rabattre ensuite l'autre tranche de pain de campagne par-dessus et la couper en deux.

