



C'est toi
le Chef!

Sandwiches roulés à grignoter



Recette ultra simple

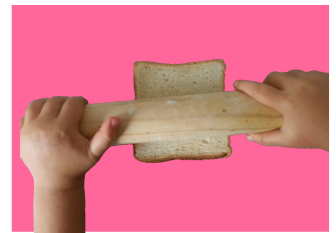
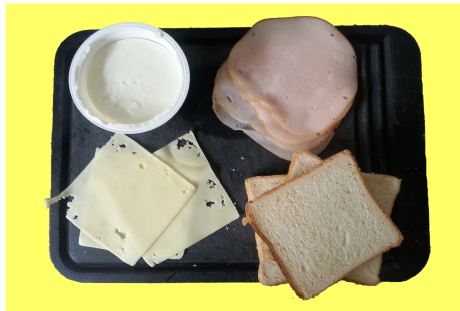
Matériel

Pour préparer tes sandwichs roulés, il te faut :

- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 petite cuillère
- des pics ou cure-dents en bois
- 1 couteau.

Ingrédients

- Du pain de mie en tranches (autant de tranches que le nombre de sandwichs que tu souhaites réaliser)
- Du fromage à tartiner
- Du fromage en tranches
- Du jambon.



Étapes de ta recette

1. Aplatis une tranche de pain de mie avec le rouleau pour qu'elle devienne très fine.
2. Poses-y ton fromage à tartiner ou en tranches.
3. Ajoute la tranche de jambon sur le fromage.
4. Roule le tout ensemble pour en faire un petit boudin.

Voilà ton sandwich est prêt !

Tu peux le couper en deux pour un mini format à grignoter et le faire tenir avec un pic.



Bon appétit !



Une recette



Sandwiches roulés à grignoter



La version des gourmands

Matériel

Reprends le même matériel que pour la recette « ultra simple » et ajoute :

- 2 bols ou assiettes creuses
- 1 poêle
- 1 pince pour la poêle
- 1 assiette avec une feuille de papier absorbant posée dessus.

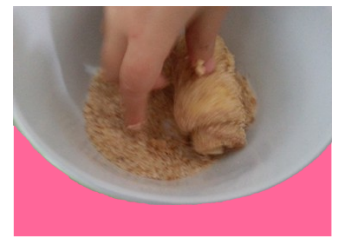
Ingrédients

Il te faut les mêmes ingrédients que pour la recette « ultra simple » ainsi que :

- 1 œuf battu
- de la chapelure (pain grillé ou rassis mixé)
- 2 noisettes de beurre.

IMPORTANT

Demande l'aide d'un adulte pour allumer le feu et manipuler les sandwichs chauds !



Étapes de la recette

Suis les 4 étapes de la recette « ultra simple » puis :

1. Mets l'œuf dans ton bol ou ton assiette creuse et bats-le en omelette.
2. Mets la chapelure dans l'autre bol ou assiette creuse.
3. Plonge tes sandwichs un par un dans l'œuf pour qu'ils soient entièrement imprégnés, puis roule-les dans la chapelure, toujours un par un.
4. Fais chauffer le beurre dans la poêle. Quand il est fondu, mets-y tes sandwichs délicatement et fais-les dorer de chaque côté, un par un.
5. Quand ils sont bien dorés, sors tes sandwichs de la poêle et mets-les dans l'assiette recouverte de papier absorbant.
6. Laisse-les quelques instants pour que le papier absorbe l'excès de beurre. Mais ne tarde pas trop à les manger pour qu'ils soient encore tièdes et fondants !



Une recette