



BIOWALLONIE



BIOWALLONIE



BIOWALLONIE

NOM DE LA RECETTE : Sandwich "Le Seguin"

| | | |
|------------------------|--------------------------------|-----------|
| NOMBRE DE COUVERTS : | <input type="text" value="1"/> | Sandwiche |
| POIDS DE LA PORTION : | <input type="text"/> | GRAMMES |
| PRIX PAR PORTION : | <input type="text"/> | EUROS |
| TEMPS DE PREPARATION : | <input type="text"/> | MINUTES |

| INGRÉDIENTS | QUANTITÉ | UNITÉ | PRIX [€/kg] | COÛT | FOURNISSEUR |
|-------------------------|----------|--------------|-------------|------|-------------|
| Pain baguette | 1 | Pce (150 gr) | | | |
| Chèvre frais | 70 | Gr | | | |
| Salade | | | | | |
| Pomme (acidulée) | 5 | Tranches | | | |
| Granola salé | | | | | |
| Miel/sirop de betterave | | | | | |
| Patates douces rôties | 5 | Tranches | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| TOTAL | | | 0,00 | 0,00 | |

ALLERGÈNES :

MODE DE PRÉPARATION :

- 1) Ouvrir la baguette en deux
- 2) Disposer les tranches de patates douces sur le fond de la baguette
- 3) Déposer les tranches de chèvre frais (0,5 cm)
- 4) Ajouter le granola salé
- 5) Ajouter de fines tranches de pomme
- 6) Ajouter le miel (pas de trop > granola et patates douces contiennent déjà du miel)
- 7) Refermer le sandwich