



Sandwich scarmoza, coppa et truffe d'été

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 3 pers.

Préparation | 5 min

Cuisson | 8 min

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain de mie ou de campagne
- 100 g de scarmoza coupée en tranches
- 6 tranches de coppa
- 1 noix de beurre
- 1 pot à la truffe d'été
- Huile d'olive

Badigeonnez l'extérieur de chaque tranche de pain avec de l'huile d'olive.

Quant à l'intérieur de tranche de pain, badigeonnez de préparation à la truffe.

Déposez sur chaque tranche de pain, des lamelles de scarmoza puis du jambon blanc.

Refermez.

Dans une poêle bien chaude, faites fondre une noix de beurre et saisissez les sandwiches pendant 1 à 2 minutes de chaque côté.

Le pain doit blondir.

Déposez vos sandwiches sur une plaque allant au four et enfournez pour 4 à 6 min dans un four préchauffé à 180°C.

Servir chaud accompagné de salade ou de mesclun.