



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

## Sandwich de luxe au fromage de chèvre Henri Willig



### Ingrédients

- 16 tranches (ou plus !) de fromage de chèvre jeune Henri Willig
- 8 tranches de pain Boer
- 16 Tomates séchées au soleil
- 2 oignon
- 8 tranches de jambon de Parme (selon la taille)
- 1 Avocat
- 8 gros champignons
- 4 des poignées d'épinards
- Une pincée d'herbes italiennes

### La préparation

Envie d'un déjeuner spécial ?

Ce sandwich vous surprendra !

;

Préparation

;

Placer deux sandwiches sur une planche et les recouvrir d'une couche d'épinards.

;

Couper l'oignon en rondelles et les champignons en fines tranches. Faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. Répartissez-les ensuite sur les deux sandwiches.

;

Utilisez une trancheuse à fromage pour faire de fines tranches de fromage de chèvre et placez-les sur les sandwiches.

;

Saupoudrez le fromage d'herbes italiennes et répartissez à nouveau les tranches de jambon de Parme sur le dessus.

;

Couper l'avocat en fines lamelles et le recouvrir de jambon.

Enfin, placez les tomates sur les petits pains et posez les deux autres tranches de pain par-dessus. Arroser les sandwiches d'huile d'olive.

;

Mettez les sandwiches dans un four préchauffé à 180 degrés pendant environ 15 minutes. Si vous avez un gril à sandwich, vous pouvez également l'utiliser.

;

Merci @\_foodplaces\_ pour cette recette de sandwich inspirante !