



Wrap à l'alsacienne

INGRÉDIENTS

Ingrédients

Un fond de tarte
Des lardons
De la garniture extra-crémeuse
Salade
Tomate
Concombre

PRÉPARATION

1. Faire revenir les lardons dans la garniture Maison Schneider
2. Épaissir la sauce avec de la maïzena
3. Panez la mixture (œuf + chapelure) à la poêle
4. Faire revenir le fond de tarte dans une poêle et le faire dorer pour qu'il soit souple
5. Ajouter la garniture Maison Schneider, fine herbe sel et poivre
6. Ajouter la salade
7. Ajouter la tomate coupée en tranches
8. Ajouter du concombre coupé en morceaux

Bon Appétit !