



LE HOT DUCK

↳ Ingrédients :



- Pain à hot dog - 120 g
(Recommandation **DISGROUP** : pain à fabriquer avec une base pain de mie ou pain franc-Comtois)
- Sauce Rustique (Daregal) - 10 g
- Émincés de canard cuit - 40 g
- Poivrons lanières jaunes et rouges (Per Inter) - 15g



↳ Progression de la recette :



1/ Égoutter les poivrons et maintenir au chaud.

2/ Montage :

Ouvrir le pain dans sa longueur.

Tartinier les deux faces de sauce rustique.

Déposer les poivrons lanières et les émincés de canard cuit chauds.

Servir bien chaud.

Astuces du chef !

Ce sandwich peut aussi être proposé avec du rôti de bœuf ou du rôti de porc tranché cuit (Espri Restauration)

