

SANDWICHS GOURMETS DE PORC AU CRESSON

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Servir avec une salade de carottes et de chou vert et rouge, garnie de vinaigrette crémeuse.

VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

303
CALORIES

11 g
PROTÉINES

38 g
GLUCIDES

12 g
MATIÈRES GRASSES

15
minutes
PRÉPARATION

Aucune
CUISSON

4
PORTIONS

COUPES



INGRÉDIENTS

8	Tranches fines de rôti de porc du Québec, cuit et refroidi	8
1/3 tasse	Fromage à la crème, ramolli	80 ml
1 c. à table	Beurre de pomme (ou miel)	15 ml
1 c. à table	Moutarde de Dijon	15 ml
1	Gousse d'ail, hachée finement	1
3 c. à table	Noix de Grenoble, hachées grossièrement	45 ml
8	Tranches de pain (pumpernickel ou autre)	8
1 botte	Cresson, lavé, essoré	1 botte
Au goût	Sel et poivre frais moulu	Au goût

PRÉPARATION

1. Dans un bol, bien mélanger au fouet le fromage à la crème, le beurre de pomme, la moutarde et l'ail. Incorporer les noix. Saler et poivrer.
2. Tartiner 4 tranches de pain avec le mélange de fromage à la crème et déposer 2 tranches de rôti de porc sur chacune. Garnir généreusement de cresson et refermer avec une tranche de pain. Trancher et servir.