

metro



Tartines au pâté de campagne

Évaluer cette recette ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ 0 Vote

2 PORTIONS | 0:02 PRÉPARATION | 0:02 CUISSON | 0:04 TEMPS TOTAL

Ingrédients

Quelques feuilles de mesclun

60 g (2 oz) Pâté de campagne

30 ml (2 c. à soupe) Confit d'oignons

Préparation

Couper la baguette en deux dans le sens de la longueur, puis griller chaque tranche dans le gril à panini ou au grille-pain.

Couvrez chaque tranche de mesclun puis déposer des tranches de pâté de 5 mm d'épaisseur.

Apporter la touche finale en déposant sur le pâté un peu de confit d'oignons.

Source : Première Moisson

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.