


SANDWICH AU ROSBIF POIVRÉ ET MAYONNAISE AU CURCUMA

| | |
|-------------|---|
| Préparation | 20min |
| Total | 20min |
| Part(s) | 4 personnes |
| Difficulté |  |



Ingrédients :

| | |
|---|---|
| 100 g crème fraîche | 5 figes |
| 125 g mayonnaise | 50 g de frisée |
| 2 cuillères à café de moutarde à la figue | 8 tranches de pain de mie |
| 2 cuillères à café de jus d'orange fraîchement pressé | 200 g de rosbif en tranches |
| 1 cuillère à café de Curcuma moulu FUCHS | 1 cuillère à café du Mélange Poivre Citron (moulin) FUCHS |
| 2 pincées de fleur de sel (à convenance) | |

Préparation :

1. Verser dans une jatte la crème fraîche, la mayonnaise, la moutarde à la figue, le jus d'orange, le Curcuma et un peu de Fleur de Sel écrasée. Bien mélanger.
2. Laver les figes. Couper une figue en petits dés et les ajouter à la préparation à la mayonnaise. Découper le reste des figes en fines lamelles.
3. Laver la frisée et bien l'essorer, la sécher éventuellement avec du papier absorbant.
4. Tartiner de la mayonnaise à la figue sur 4 tranches de pain de mie. Garnir de frisée, de lamelles de figes et de rosbif. Assaisonner avec le Mélange Poivre Citron et le reste de Fleur de Sel. Couvrir avec une tranche de pain de mie et couper le sandwich en diagonale.

