



## RECETTE PIQUE-NIQUE

### Tartines estivales



*Nos miches Au Pain Doré font d'excellentes tartines nourrissantes!*

*Vos choix:*

*Miche Quignon, Miche Campagne, Baluchon au seigle, Randonneur Multigrain, Miche Blé Intégral ou Miche Levain*

*Garnitures:*

- *Fromage à la crème*
- *Tomates, concombres, saumon fumé, crevettes, salami, fraises, dattes, œufs cuits durs, olives*
- *Basilic frais*
- *Huile d'olive*
- *Sel et poivre*

#### Préparation :

- Coupez la miche de votre choix en tranches
- Tartinez les tranches de pain d'une base de fromage à la crème
- Laissez aller votre imagination en utilisant les ingrédients de votre choix pour garnir votre tartine.
- Ajoutez un trait d'huile d'olive, sel et poivre.
- Servir.

#### Astuce:

Pour de plus petites tartines et un goût plus relevé, nous vous suggérons de prendre notre pain aux noix, notre pain aux olives ou notre pain blé, lin et sésame.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !