



TOASTS AU PAPONDU BROUILLÉ

INGRÉDIENTS

Tranches de pain complet
Huile d'olive
2 palets de Papondu Battu
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Faire griller les tranches de pain au grille-pain ou au four.
2. Chauffer une poêle à feu moyen avec un filet d'huile d'olive. Une fois chaude, verser les palets de Papondu Battu préalablement décongelés. Etaler le produit, faire cuire une face puis brouiller pendant la cuisson.
3. Déposer les Papondu brouillés sur les tartines. Saler et poivrer. Peut se déguster avec des feuilles d'épinards cuites, du pignon de pin et des herbes fraîches !