

PAIN MIMOSA

Rose-Marie Parmelin, Bursins

C'est l'en-cas par excellence de la ménagère prévoyante. Que des visites s'annoncent, ou que vous soyez prise de court par le temps pour préparer votre souper, hop, un saut au congélateur, et le tour est joué!

Voilà un plat apprécié qui vous permettra de rassasier petits et grands!

Pour un grand pain toast:

200 gr. de jambon

110 gr. de cornichons

160 gr. de -Parfait-

sel, poivre, paprika

100 gr. de beurre battu en

crème

*2 c. à soupe de madère
éventuellement ciboulette et
concentré de tomate*

Hacher le jambon à la main. Hacher grossièrement les cornichons. Faire une farce avec tous les ingrédients.

Couper le pain en deux dans le sens de la largeur. Creuser chaque partie en laissant 1 cm à 1,5 cm de mie.

Mélanger la moitié de la mie émiettée à la farce et remplir les deux moitiés du pain. Le reformer et le mettre au frigo.

Le pain Mimosa peut être congelé. Lors de l'utilisation, laisser décongeler 6 à 7 h.

