

Waldkorn® Complet Foncé Pain de viande aux cerises

Persil, Pain de viande, Cerises,

Méthode de travail

Faites chauffer une poêle à feu moyen. Coupez le pain de viande en tranches épaisses d'environ 1 cm. Faites dorer les tranches de pain de viande à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées à l'extérieur et entièrement cuites à l'intérieur.

Garnissez une tranche de Waldkorn® Complet Foncé avec les tranches de pain de viande. Répartissez les cerises (chaudes) sur le pain de viande et saupoudrez de persil finement haché. Tartinez éventuellement la deuxième tranche de pain avec un peu de moutarde, de mayonnaise ou d'une autre sauce au choix et placez-la par-dessus.

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches de Waldkorn® Complet Foncé
- 100 g de pain de viande (fait maison ou acheté)
- cerises dénoyautées et coupées en tranches
- 1 poignée de persil frais haché
- moutarde, mayonnaise ou autre sauce au choix

10 - 20 minutes