

La Tartine du boucher

Temps de préparation : 20 min.

Temps de cuisson : 10 min .

INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

1 baguette de bon pain frais

200 gr. de chair à saucisse de veau

200 gr. de chair à saucisse à rôti de porc

40 gr. d'oignons frais hachés

5 gr. de ciboulette ciselé

½ dl de vin blanc

Sel, poivre



PRÉPARATION

ÉTAPE 1 :

Bien mélanger les chairs à saucisses avec les oignons et la ciboulette, corriger l'assaisonnement.

ÉTAPE 2 :

Couper la baguette dans le sens de la longueur comme vous le feriez pour un sandwich, humecter la mie avec le vin blanc.

Tartiner chaque tartine avec le mélange de viande et griller à feu doux côté chair environ 8 à 10 minutes, puis couper en tronçon et déguster bien chaud.