

## RECETTE PIQUE-NIQUE Tartines estivales



*Nos miches Brioche Dorée font d'excellentes tartines nourrissantes!*

*Vos choix:*

*Miche Quignon, Miche Campagne, Pain Multigrain, Baluchon au seigle, Randonneur Multigrains, Sésame et tournesol 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 petites 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, nous vous suggérons de prendre notre baguette dorée.

Et le tour est joué, **BON APPÉTIT !**