

# -Les sandwichs de fantaisie au temps des religieuses

(De Lise Miron)

## **Ingrédients :**

Pain blanc tranché

Pain brun tranché

(3 tranches de pain brun & 2 tranches de pain blanc)

Olives farcies

Cornichons sucrés

Mayonnaise

Fromage en crème

Pâté de jambon

## **Préparation :**

Amollir le fromage à la température ambiante

Couper les olives et les cornichons en rondelles

Étendre fromage ramolli sur pain brun

Déposer rondelles d'olives

Étendre pâté sur un côté de pain blanc

Déposer pain blanc (côté pâté) sur pain brun

Étendre mayonnaise sur autre côté de pain blanc

Déposer rondelles de cornichons

Étendre fromage ramolli sur pain brun

Déposer pain brun (côté fromage) sur pain blanc

Recommencer le procédé jusqu'à un sandwich à 5 étages

Déposer les sandwiches dans les sacs à pain

Réfrigérer au moins 6 heures

Retirer du frigo, couper les croûtes et découper les sandwiches en portions individuelles (environ 8 portions par sandwichs)