

Mini Club roti de porc, sauce gribiche

L'Atelier des Chefs



10 personnes

Préparation

1 Sauce gribiche

Cornichons 100 grammes
Câpres fines 75 grammes
Œufs durs écalés 6 pièces
Persil plat haché 50 grammes
Mayonnaise spécial traiteur 250 grammes

Dans le bol du cutter, mixer les cornichons, les câpres et les oeufs.
Mélanger le tout à la mayonnaise et le persil.
Rectifier en assaisonnement. Réserver au frais.

Montage et finition

Pain nordique rond 55 g cuit 20 pièces
Filet de rôti de porc en tranches 20 tranches

Tartiner une fine couche de sauce sur les pains nordique, déposer les tranches de rôti de porc puis refermer les sandwiches.
Maintenir à l'aide de pique en bois et tranché en 4 quart.