Vacherousse d'Argental : Club-sandwich végétarien au curry

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 200 g de Vacherousse d’Argental
- 3 carottes primeurs
- ½ botte de radis rouges
- 50 g de feuilles d’épinards
- 80 g de champignons de Paris
- 2 oignons blancs frais
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 6 tranches de pain de mie
- 2 yaourts nature
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- Sel, poivre

Étapes de la préparation

1. Coupez Vacherousse en fines tranches.
2. Lavez et séchez les légumes.
3. Epluchez les carottes et coupez-les en fins bâtonnets.
4. Hachez les feuilles d'épinards.
5. Coupez les radis et les oignons épluchés en fines tranches rondes.
6. Coupez les têtes de champignons en fines tranches et arrosez-les de jus de citron.
7. Mélangez le yaourt avec le curry.
8. Faites griller le pain de mie et coupez chaque tranche en deux triangles.
9. Mélangez les légumes coupés.
10. Salez et poivrez.
11. Garnissez les tranches de pain de mie toastées de fines tranches de Vacherousse et de légumes mélangés.
12. Nappez de sauce curry.
13. Superposez les 3 triangles de pain garnis de légumes.
14. Maintenez l'ensemble avec un pique.