



Panini à la saucisse d'agneau et à la feta

Pour 10 panini :

.....
10 paninis naturels, Art. n° 5073
10 saucisses d'agneau
500 g feta
5 poivrons rouges
100 g roquette

- ❶ Cuire les paninis environ 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C avec de la vapeur.
- ❷ Laver les poivrons et la roquette. Epépiner les poivrons et couper en dés. Effeuillez la roquette, émietter la feta. Mélanger la feta avec les dés de poivron.
- ❸ Chauffer un peu d'huile dans une poêle, puis griller les saucisses pendant environ 5 minutes. Détailler les saucisses encore chaudes en petits morceaux.
- ❹ Garnir la partie inférieure des pains du mélange à base de feta-poivrons, puis de saucisses et de roquette. Recouvrir les sandwiches de l'autre moitié des pains et toaster dans le grill de contact jusqu'à l'obtention d'une belle croûte dorée. Servir.