

Baguette au rosbeef et à la Moutarde douce d'Alsace

Nombre de personnes : 1

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10

Ingrédients :

- 1 baguette à l'ancienne
- 1 cc de raifort doux d'Alsace Alélor
- 1 c. à s. de Moutarde douce d'Alsace Alélor
- 4 ou 5 tranches de rosbeef cuit
- 1 oignon rouge
- Laitue
- 1 œuf
- 1 carotte
- 2 gousses d'ail
- Persil
- 1 filet de jus de citron
- 1 trait d'huile d'olive
- Sel, poivre



Etapes :

- Faire cuire l'œuf pour qu'il soit dur, peler et râper la carotte.
- Dans un mixeur, mélanger l'œuf dur et la carotte râpée avec les 2 gousses d'ail, du persil, le jus de citron, la moutarde douce d'Alsace, le raifort doux d'Alsace, 1 trait d'huile d'olive, une pincée de sel et de poivre. Mixer le tout.
- Ouvrir la baguette, napper l'intérieur avec la préparation mixée.
- Garnir de feuilles de laitue, de fines tranches de rosbif et de rondelles d'oignons.