

Tosti aux shiitakes effilochés



Ingédients

- ✓ LA945.1 Shiitakes effilochés – 35 g
- ✓ LA1010.1 Cheddar irlandais véritable – 2 tranches
- ✓ LA472.1 Assaisonnement barbecue et grillades – 1 g
- ✓ LA714.1 Sauce barbecue au hickory – 15 g
- ✓ Pain à toast – 2 tranches
- ✓ Plaque de cuisson en aluminium



1

Coupez deux tranches de pain et placez une tranche de cheddar sur chacune d'elles.



2

Déposez les shiitakes effilochés par-dessus et parsemez d'herbes.

Voir au verso la préparation des shiitakes effilochés.



3

Garnir de sauce barbecue au hickory.



Tosti aux shiitakes effilochés



Préparation des shiitakes :

- Faites chauffer au micro-ondes la quantité désirée de nuggets de shiitake (congelés ou décongelés).
- Effilocheur pour obtenir une texture effilochée ou râper brièvement au robot culinaire.

Prix indicatif des produits alimentaires : 1,55 €

(d'après les prix de la boutique en ligne LA Streetfood, été 2026)

Conseils de sensibilisation du consommateur :

- Placez le plateau en aluminium au four ou dans la friteuse à air jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 75 degrés.

Temps de chauffe :

(Selon l'appareil, mais voici une indication générale) Appareil à sandwichs, grill de contact, etc. : griller pendant 2 à 3 minutes. Cela donnera le meilleur résultat.

- Cuire au four pendant 6 minutes à 190 degrés (Faire cuire la partie supérieure du pain séparément au four et la placer sur le croque-monsieur après la préparation.)
- Friteuse à air chaud : 6 minutes à 200 degrés, retourner à mi-cuisson.

Déclaration des ingrédients :

Pour connaître la liste la plus récente des ingrédients, les valeurs nutritionnelles et les allergènes par ingrédient, veuillez consulter :

- Le site web : www.LA-Streetfood.com
- L'étiquette sur l'emballage
- Sur le site web PS in Foodservice

Durée de conservation / À consommer de préférence avant le :

Conserver au réfrigérateur pendant 2 jours

