



Sandwich aux œufs durs et fines herbes



Envie d'un sandwich qui change du classique jambon-beurre ? Nous avons LA recette finement bonne ! Prenez du pain de mie, des œufs durs, du persil, du concombre, de l'avocat et bien évidemment de la [sauce fines herbes](#). Surtout, prenez le « thym » de savourez ce sandwich !

INGREDIENTS

- Pain de mie
- Œufs durs
- Feuilles de coriandre
- Concombre (tranché finement)
- Avocat (tranché)
- Sauce à tremper aux fines herbes La Fraîch'Touch

PREPARATION

1. Faites cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs, enlevez les coquilles et coupez-les grossièrement.
2. Tartinez une tranche de pain de mie avec la sauce aux fines herbes.
3. Disposez les tranches d'œufs durs sur le pain, ajoutez les tranches de concombre et d'avocat.
4. Parsemez de feuilles de coriandre pour une touche de fraîcheur.
5. Refermez le sandwich avec une autre tranche de pain de mie tartinée de sauce.
6. Pressez légèrement pour bien maintenir les ingrédients.

