

Sandwich « peanut butter and jelly »

Retrouvez toutes les recettes de
Marielle sur notre blog de cuisine :
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



5 minutes



Sans cuisson



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 tranches de pain de seigle* et épeautre* (aussi appelé « pumpernickel »)
- 2 c à s de beurre de cacahuètes* GoNuts
- 2 c à s de spécialité aux myrtilles ou aux fraises (sans sucre ajouté)
- 1 banane mûre

*peut contenir des allergènes

1. Étaler le beurre de cacahuètes sur la tranche de pain de seigle.
2. Recouvrir de spécialité aux myrtilles ou aux fraises.
3. Couper la banane en rondelles et l'ajouter au « sandwich ».
4. Déguster avec un thé, une tisane ou un café, au petit-déjeuner ou au goûter !



FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Haouza
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Giratoire de César
02 43 78 93 82