

PANINI

**SUGGERIMENTO:** si vous utilisez de l'épinards frais, faites-le cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il s'affaisse.

## Panini aux fruits de mer et épinards

Per 10 panini:  
.....

**10 paninis sésame et graines de nigelle, Art. n° 900**  
**150 g fromage frais**  
**30 ml aïoli**  
**150 g épinards**  
**300 g fruits de mer**  
**sel, poivre**  
.....

- 1 Sans décongélation préalable, cuire les paninis environ 6-8 minutes dans un four préchauffé à 180°C avec de la vapeur.
- 2 Egoutter les fruits de mer et les épinards, mélanger le fromage frais et l'aïoli, assaisonner. Tartiner la partie inférieure des pains de ce mélange au fromage, puis garnir d'épinards et de fruits de mer.
- 3 Toaster les paninis dans un grill de contact.