



Le Sandwich Club « revisité »

Ingrédients pour 3 Sandwiches Club

- 9 tranches très fines de pain de mie
- huile d'olive
- 2 salades romaine ou sucrine
- 9 tranches de jambon de bœuf de 0,2 mm d'épaisseur type pastrami
- 2 échalotes hachées
- 2 gousses d'ail
- 9 œufs de caille cuits dur
- Du beurre

Pour le condiment à la moutarde à l'aigre doux

- 50 g de graines de moutardes blondes/blanches
- 35 ml de vinaigre de cidre
- 35 ml d'eau
- 30 ml d'huile de tournesol
- 30 g de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel

Pour la mousse de mimolette

- 100 g de mimolette
- 20 cl de crème liquide
- Piment d'Espelette
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Confectionnez l'huile à l'ail : faites macérer 1 gousse d'ail et du thym dans de l'huile d'olive pendant 1 nuit ;

Truc/astuce de Max : pour réaliser cette huile parfumée plus rapidement, vous pouvez la faire chauffer légèrement.

3. Enduisez au pinceau les tranches de pain avec l'huile à l'ail et faites-les croûter au four.

Pour la moutarde

1. Versez dans un poêlon un tiers de vinaigre de cidre, un tiers d'eau, les graines de moutarde et le sucre.
2. Laissez réduire à feu moyen jusqu'à ce que les graines craquent entre les doigts.

Pour la mousse de mimolette

3. Chauffez la crème dans un poêlon, ajoutez des cubes de mimolette et mixez.
4. Assaisonnez avec du sel, du piment d'Espelette et du poivre. Mixez à nouveau pour obtenir une crème lisse. Et mettez-la au frigo.

Pour les sucres

1. Enlevez les premières feuilles et coupez-les en quatre.
2. Dans une poêle, faites revenir les échalotes. Ajoutez le sel et le poivre. Déposez les sucres dans la poêle à feu vif, versez le reste du vinaigre et l'huile. Ne retournez pas les sucres pour qu'elles restent croquantes.

Pour le dressage

1. Déposez des rossasses de bœuf sur le pain grillé. Beurré uniquement la première tranche.
2. Ajoutez la sucre, les grains de moutarde en petit paquet, les œufs de caille coupés en deux et reproduisez cette étape deux fois.
3. Décorer l'assiette de quenelles de mimolette en prenant une cuillère chaude afin de réaliser des boules de mimolette.

Bon appétit !

