



## Sandwich au Pastrami

### Ingrédients pour 2 sandwiches

2	petites baguettes ou 4 grandes tranches de pain blanc italien
150 g	de pastrami coupé en tranches fines
1/4	de concombre
1	petit oignon
3 cuillères à soupe	de fromage frais
3 cuillères à soupe	de moutarde ou de crème de raifort
80 g	cheddar ou de gouda
	Vinaigre de vin blanc, Sel, Sucre et Huile végétale

### Notre recommandation

Ce sandwich est à la fois tendre et épicé avec son bœuf salé, fumé puis cuit afin de le couper très finement pour bien le disposer entre deux tranches de pain. Si vous le souhaitez, vous pouvez par exemple troquer les ingrédients traditionnels tels que le concombre ou les oignons contre des olives qui iront parfaitement avec ce sandwich. C'est ce que nous préférons ! Concernant le vin, nous vous recommandons le Prieuré Saint Jaume Corbières 2015 de Christophe Malfaz. Ses arômes de cerises noires bien mûres et de prune ainsi que sa touche de poivre noir fraîchement moulu s'accorde très bien avec le pastrami.



### Préparation

1/5

Coupez le concombre en tranches très fines et les faire mariner dans 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc, 2 cuillères à soupe de sucre et un peu de sel. Préchauffez le four à 180°C

2/5

Coupez l'oignon en fines rondelles et les faire frire pendant quelques minutes dans un peu d'huile mélangée avec une cuillère à café de sucre pour les rendre bien croustillantes. Pendant ce temps, mélangez le fromage frais avec la moutarde (ou crème de raifort) et coupez les baguettes en deux. Placez tous les morceaux de baguette dans le four et laissez cuire 3-4 minutes.

3/5

Enduire les moitiés inférieures de baguette avec le mélange fromage frais et moutarde (ou crème de raifort) puis garnir avec plusieurs tranches de pastrami (si vous le souhaitez, vous pouvez réchauffer le pastrami avant de le mettre dans le sandwich)

4/5

Étalez à l'intérieur des moitiés supérieures de baguette les concombres marinés et les rondelles d'oignons puis refermez vos sandwiches.

5/5

Ajustez la proportion des concombres et des rondelles d'oignons en fonction de la taille des baguettes.