



Sandwich New-yorkais (smoked meat)



par Marc Maulà

Préparation
10 min

Cuisson
5 min

Rendement
1 portion

Difficulté
Facile



INGRÉDIENTS

Pain de seigle - 2 tranches

Moutarde - Au goût

Fromage (cheddar ou autre) - 2 tranches

Viande de bœuf style smoked meat - Au goût

Choucroute - 60 ml (¼ tasse)

Beurre - Un peu

CONTIENT :

Blé et triticales - Glucides - Gluten - Lait animal (lactose) - Moutarde - Sulfites - Viande animale

PRÉPARATION

1. Tartinez au goût les tranches de pain de moutarde.
2. Formez un sandwich en y ajoutant une tranche de fromage, la viande, la choucroute et une autre tranche de fromage.
3. Beurrez le pain côté extérieur.
4. Faites cuire à la poêle quelques minutes de chaque côté.
5. Servez avec des cornichons à l'aneth.

