



## Sandwich au fromage fondant et au smoked meat

 PRÉPARATION : 10 MIN

Ce sandwich au fromage fondant comprend du smoked meat juteux de Montréal, du fromage brick et de la moutarde de Dijon, le tout entre deux tranches de pain pumpernickel. Régalez-vous!

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

4 PORTIONS

- 4 tranches de pain pumpernickel
- 2 c. à soupe de moutarde de Dijon *Heinz*
- 8 tranches de fromage Brick *P'tit Québec*
- 120 g de smoked meat de Montréal tranché finement
- 2 c. à soupe de beurre ou margarine, ramolli

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer une grande poêle à feu mi-vif.

#### Étape 2

Étaler la moutarde sur 2 des tranches de pain. Garnir chacune de 2 tranches de fromage et de la moitié de la viande. Couvrir du reste des tranches de fromage et de pain pour obtenir 2 sandwiches.

#### Étape 3

Badigeonner du beurre l'extérieur des sandwiches.

#### Étape 4

Cuire de 2 1/2 à 3 min de chaque côté ou jusqu'à ce que le fromage fonde et que l'extérieur des sandwiches soit doré.

#### Étape 5

Couper les sandwiches en deux.

## Conseils des Cuisines Kraft



### Présentation suggérée

Accompagnez ces sandwiches de cornichons à l'aneth casher et d'autre moutarde.

### Substitution(s)

Préparez la recette avec votre variété de pain préférée, comme du pain de seigle léger ou marbré.

### Calories **320**

	% valeur quotidienne
Matières grasses 19 g	29 %
Matières grasses saturées 11 g	55 %
Cholestérol 75 mg	
Sodium 990 mg	41 %
Glucides 14 g	5 %
Fibres alimentaires 2 g	8 %
Sucres 0 g	
Protéines 20 g	
Vitamine A	10 %
Vitamine C	0 %
Calcium	35 %
Fer	10 %

## Portions

4 portions de 1/2 sandwich (124 g) chacune