

Club sandwich

écrit par Pariseyn | 4 septembre 2017



Après le [Caesar club sandwich](#), un proche cousin, voici cette fois le « vrai » club sandwich. Vous savez bien, celui qu'aurait inventé le cuisinier de Lord Sandwich. Ce dernier ayant un petit creux lors d'une partie de cartes, aurait demandé un en-cas pour combler sa faim sans pour autant s'arrêter de jouer. Le cuisinier fît avec ce qu'il lui restait. Lord Sandwich aurait même demandé à ses compagnons de jeu de garder la recette secrète. Heureusement pour nous, la recette a fini par s'ébruiter. En tous cas, c'est ce que raconte l'Histoire ! Mais que celle-ci soit vraie ou fausse, on s'en moque car le sandwich, lui, est un vrai délice.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

12 tranches de [pain de mie lunch](#)

2 filets de dinde ou de poulet

4 tranches de lard fumé

1 grosse tomate, genre cœur de bœuf

3 œufs durs

8 feuilles de laitue ou d'iceberg

8 tranches de cheddar

8 cuillères à soupe de mayonnaise ou de moutarde

50 g de beurre

Sel, poivre du moulin

Faire cuire les œufs 10 minutes dans une eau frémissante, puis les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson. Ecaler les œufs durs et les couper en rondelles. Réserver.

Faire griller les tranches de lard dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. Réserver.

Faire fondre le beurre dans une poêle, puis cuire les filets de poulet (ou de dinde) 5 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laisser refroidir, puis émincer en lamelles. Réserver.

Laver la tomate et la couper en fines rondelles. Réserver.

Laver les feuilles de salade et les sécher. Couper en morceaux. Réserver.

Toaster les tranches de pain de mie et les réserver au chaud sous un linge.

Assembler le sandwich club :

Tartiner une tranche de pain de mayonnaise.

Déposer dessus de la laitue, quelques lamelles de poulet, une tranche de lard grillé et une rondelle de tomate.

Tartiner une seconde tranche de pain de mayonnaise et la placer sur la tomate, mayonnaise au dessous.

Tartiner à nouveau cette tranche de mayonnaise, puis déposer 2 à 3 rondelles d'œuf dur, 2 tranches de cheddar et finir avec de la laitue.

Recouvrir de la dernière tranche de pain grillé.

Couper le sandwich en deux dans la diagonale et piquer chaque moitié d'un bâtonnet en bois.

Procéder de même pour les autres sandwiches.

Il est également possible de porter toutes les préparations réservées sur la table de service et de laisser chacun assembler son sandwich.

