

Egg and cress sandwich

écrit par Pariseyn | 19 mars 2019



Un des plus célèbres sandwiches anglais, sans doute le plus connu dans le monde entier : le sandwich à l'œuf et aux graines germées. Si l'on ne trouve pas de graines germées, on peut utiliser du cresson alénois tout frais, que l'on trouve pratiquement toute l'année.

Ingrédients, pour 4 sandwiches

8 tranches de [pain de mie lunch](#) ou de [pain de mie au levain ferme](#)

4 œufs

1 barquette de graines germées ou de cresson alénois

2 cuillères à soupe de mayonnaise

2 cuillères à café de moutarde de Dijon

Sel et poivre

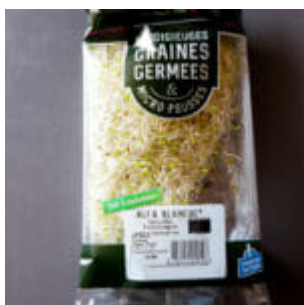
Enlever la croûte du pain de mie.

Hacher environ la moitié du cresson si utilisé.

Faire cuire les œufs une dizaine de minutes dans une casserole d'eau salée.

Laisser refroidir et ôter les coquilles.

Mettre les œufs dans un saladier et les écraser à la fourchette.





Ajouter la mayonnaise, la moutarde et les graines germées ou le cresson haché. Mélanger.

Saler, poivrer et ajuster l'assaisonnement.

Montage du sandwich :

Déposer devant soi 4 tranches de pain de mie.

Répartir la préparation sur les 4 tranches de pain.



Ajouter sur chaque tranches des graines germées ou des feuilles de cresson et refermer délicatement chaque sandwich en pressant un peu.