

Inspiration pletzel

écrit par Pariseyn | 21 mai 2017



Le pletzel ou pletzl (« petite place » en yiddish), est un petit pain rond aux oignons de la cuisine d'Europe centrale, en particulier, polonaise. N'en n'ayant pas à disposition, et n'ayant pas le temps d'en réaliser (ce sera pour plus tard), j'ai pour une fois, utilisé un pain industriel. Cela n'est pas conforme à la philosophie de Tutti-Sandwiches, mais il restait du pastrami qu'il fallait utiliser. Cette recette est très simple mais très savoureuse, les ingrédients se mariant particulièrement bien ensemble. C'est la seule raison de sa présence ici.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

8 tranches de pain bio « Graines et céréales » La Boulangère

500 g de [pastrami](#) coupé en fines tranches

Un pot de Savora®

Un pot de mayonnaise

4 cornichons aigre-doux coupés en lamelles

Quelques feuilles de salade verte émincées

Une grosse tomate coupée en tranches fines

Toaster les tranches de pain au grille-pain (pas comme sur la photo ci-dessus où l'on a oublié de le faire).

Etaler une cuillère à soupe de mayonnaise sur le talon.

Ajouter de la salade.

Déposer 125 g de pastrami.

Ajouter quelques tranches de tomate.

Ajouter des lamelles de cornichon aigre-doux.

Etaler une cuillère à soupe de Savora® sur le pain supérieur et refermer le sandwich en retournant la tranche supérieure coté sandwich.