

Le Reuben chic

écrit par Pariseyn | 23 avril 2019



Le Reuben est un des sandwiches emblématiques de New York, mais on a du mal à trouver ici le pastrami ou le corned beef qui le composent, sauf à les réaliser soi-même. Néanmoins, cette réalisation est (très) longue et j'ai trouvé plus aisé d'aller commander un simple rosbeef chez mon boucher. Sauf que là, le choix s'est porté sur un rosbeef dans le filet, d'où le terme de Reuben « chic ». La composition change peu par rapport à la [recette](#) déjà publiée, mais j'en profite pour faire une mise à jour du pain utilisé (le vrai pain au seigle américain), et simplifier l'élaboration de ce sandwich. Le mariage des saveurs apportées par les différents ingrédients de ce sandwich restent toujours sans équivalent, et pour être franc, certains ont trouvés cette version meilleur que la traditionnelle.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

8 tranches de [pain au seigle MAP](#) ou de [vrai pain au seigle américain](#) ou [d'American pumpnickel](#)

500 g de filet de rosbeef cuit

300 g de [sauce Reuben](#)

400 g de choucroute préparée Tempé®

120 g d'emmental râpé ou en tranches fines

Des cornichons aigre-doux

60 g de beurre

Préparer la choucroute : on a choisi cette fois d'utiliser une choucroute toute prête de qualité. Il s'agit de la marque Tempé qui commercialise une choucroute alsacienne cuisinée au

Riesling absolument délicieuse. Il suffit donc de la réchauffer 4 minutes au four à micro-ondes et de la réserver.

Préparer le pain : dans un grande poêle, faire fondre 20 g de beurre à feu très doux et déposer deux tranches de pain de seigle par sandwich. Les faire toaster des 2 cotés dans la poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les retirer et réserver.

Préparer le fromage : faire fondre l'emmental dans 4 petits caquelons d'un appareil domestique à raclette.

Préparer la viande : à l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper le rosbif en fines tranches. Faire chauffer un cuit vapeur (cuiseur à riz ou autocuiseur) et déposer 100 à 120 g de viande par sandwich dans le panier sans couvercle pour la tiédir.

-

La choucroute préparée

-

Toaster le pain

-

Réchauffer la viande

-

Découper la viande en tranches fines

Assembler le sandwich :

Badigeonner généreusement chaque demi tranche de pain avec la sauce Reuben.

Déposer la viande.

Superposer la choucroute

Verser l'emmental fondu par-dessus et refermer le sandwich.

-

-

-

- 
- 
- 

Servir avec un gros cornichon aigre-doux et une bonne bière.