

Le Reuben Empereur

écrit par Pariseyn | 12 avril 2017



Le Reuben est un incontournable sandwich New Yorkais déjà décliné [ici](#) ou [là](#). Cette nouvelle adaptation comprend du véritable corned beef (rien à voir avec le pâté en boîte) et du pastrami, tous les deux faits maison. La choucroute a été remplacée par des choux rouges et blancs marinés et le traditionnel pain de seigle par un petit pain empereur. La préparation est longue et il faut s'y prendre *vraiment* à l'avance, mais l'attente est largement récompensée !

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

200 g de [pastrami](#)

200 g de [corned beef](#)

200 g de [choux marinés](#)

100 g de fromage à raclette

200 g de [sauce Reuben](#)

4 [petits pains empereur](#)

Couper les pains en deux dans l'épaisseur. Toaster légèrement.

Couper le corned beef et le pastrami chauds en tranches fines. C'est un peu délicat car la viande a tendance à s'effiloche tellement elle est tendre.

Faire fondre le fromage à raclette : j'utilise mon appareil à raclette électrique équipé de petits poêlons antiadhésifs, ce qui est bien plus pratique.

Assemblage du sandwich :

Badigeonner chaque demi pain de sauce Reuben.

Empiler le corned beef, les choux marinés, le pastrami, le fromage fondu et refermer avec le demi pain supérieur.

Déguster accompagné d'un cornichon aigre-doux et de frites.

