

Le Reuben

écrit par Pariseyn | 29 mars 2016



Une merveille de sandwich que je rêvais de faire depuis un moment. Pour faire le « vrai » Reuben il faut du pastrami et/ou du corned beef. La difficulté est de trouver ces viandes, à moins de les faire soi-même. J'ai la chance d'avoir trouver une charcuterie qui fait régulièrement un pastrami délicieux, alors j'en achète un peu plus que nécessaire pour pouvoir en congeler. Pour moi, la combinaison de saveurs salées et acidulées alliées à une structure croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur en font un des meilleurs sandwiches jamais créés. Il existe de nombreuses variantes aux Etats Unis à ce sandwich mythique, comme le Montreal Reuben, ou le sandwich Rachel, on pourra donc l'adapter en fonction de ses propres goûts. Voir par exemple [le Reuben like au porc grillé](#), [le Reuben empereur](#) ou [le Reuben](#)

[chic](#) sur ce site qui sont tout aussi savoureux et qui n'utilisent pourtant pas de pastrami. Mais qu'il soit au rôti de porc, au jambon blanc, au rôti de bœuf, à la dinde, au pastrami ou au corned beef, ce sandwich est un pur délice !

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

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

400 g de [pastrami](#) et/ou de [corned beef](#) (ou de viande au choix : rôti de bœuf, de porc ou même de dinde coupée en tranches fines)

300 g de [sauce Reuben](#)

400 g de choucroute crue

1 oignon

100 g de lardons

25 cl de vin blanc

120 g d'emmental râpé ou en tranches fines

Des cornichons aigre-doux

60 g de beurre

Préparer la choucroute : éplucher l'oignon et l'émincer en fines lamelles. Dans une poêle, verser un peu d'huile, et faire revenir l'oignon pendant 5 minutes. Ajouter les lardons et les faire légèrement dorer, environ 5 minutes. Verser la choucroute, mélanger bien à l'aide d'une pince, verser le vin blanc, baisser le feu, couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 45 minutes. Remuer de temps en temps, et compléter avec de l'eau s'il n'y a plus de liquide, pour éviter que la choucroute n'attache. Réserver au chaud.

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.

Assembler le sandwich :

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

Déposer la viande.

Superposer la choucroute.

Déposer une tranche d'emmental par-dessus.

Refermer le sandwich.





Préchauffer le four à 150 °C, chaleur tournante, avec une grille au niveau 2.

Préparer une plaque revêtue de papier cuisson.

Déposer les sandwiches dessus.

Enfourner pour 5 minutes, le temps que l'emmental fonde.

Servir avec des cornichons aigre-doux.

Déguster pendant que le sandwich est encore bien chaud.



Note :

Au lieu de préparer la choucroute soi-même, on peut en acheter une toute faite, sous réserve que ce soit une choucroute d'excellente qualité (cuisinée au Riesling ou au champagne). On l'utilisera telle dans le sandwich après l'avoir faite réchauffée quelques minutes dans une casserole à feu doux.

Si l'on préfère, on pourra faire fondre les tranches d'emmental à l'aide d'un appareil à raclette et verser le contenu du caquelon sur la choucroute avant de refermer le sandwich.