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. A moins de les faire soi-même, il est difficile de trouver ces viandes spécifiques. On peut donc prendre quelques libertés en gardant la composition générale du sandwich. J'en ai réalisé avec du rôti de porc, mais on peut aussi préalablement préparer un rôti de bœuf, qui, coupé en tranches fines, fera un excellent palliatif au pastrami et au corned beef. 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 au seigle MAP ou de vrai pain au seigle américain ou d'American pumpernickel

480 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.

Faire fondre l’emmental dans 4 petits caquelons d’un appareil domestique à raclette.

Préparer la viande : déposer dans la même poêle 120 g de viande coupée en fines tranches par sandwich pour la réchauffer avec un peu d’eau.

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. Humm…