

Le sandwich Don Quichotte

écrit par Pariseyn | 23 septembre 2019



Ce sandwich est basé sur le plat préféré de Don Quichotte de la Mancha dans le roman de Miguel Cervantes publié en 1605. C'est pourquoi je lui ai donné ce nom. C'est un plat paysan tout simple composé avec les ingrédients que l'on trouvait dans toutes les fermes. Son nom espagnol est « duelos y quebrantos », que l'on traduirait en français par « duels et ruptures ». On ne sait rien de l'origine de ce plat ni de son nom énigmatique. Mais le sandwich, lui, est délicieux et nourrissant.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

8 tranches de [pain de mie](#)

6 œufs

150 g de lard

150 g de chorizo

100 g de jambon serrano

1 petit oignon

1 cuillère à soupe d'huile

Ketchup

Sel, poivre

Couper le lard en dés.

Enlever la peau et couper le chorizo en demie rondelles.

Couper le jambon en lanières.

Éplucher et émincer l'oignon.

Casser les œufs dans un saladier mais ne pas les battre en omelette. Saler et poivrer

Verser une cuillère à soupe d'huile dans une poêle sur feu moyen.

Quand elle est chaude, déposer les lardons et cuire quelque minutes pour les colorer.

Ajouter l'oignon et cuire quelques minutes.

Ajouter le jambon et cuire une minute.

Verser les œufs et remuer en cassant les jaunes : on fait une brouillade, pas une omelette ni des œufs brouillés.

Remuer jusqu'à cuisson à son goût.

Couper en 4 parts.

- 

Les ingrédients

- 

L'assemblage

Toaster les tranches de pain des 2 côtés sous le gril du four.

Composer le sandwich :

Verser du ketchup sur chaque tranche de pain.

Déposer une portion d'œufs au lard.

Refermer avec la seconde tranche, presser et déguster.