

Muffuletta

écrit par Pariseyn | 1 décembre 2023



Muffuletta avec pain de 200 g

Voici un emblème de la street food de la Nouvelle Orleans amené par les travailleurs siciliens qui ont émigrés aux Etats Unis au début du siècle dernier. Un sandwich américain qui ne renie pas ses origines par ses nombreux marqueurs : salade d'olives, charcuterie italiennes, gros pain d'origine sicilienne (muffuletta), provolone, mozzarella... Un sandwich absolument délicieux mais qui peut être très copieux selon le choix de la taille du pain choisie : 100 g, 200 g ou 400 g. A chacun de voir ce qu'il préfère, pour moi, le meilleur choix est un pain de 200 g, ce qui constitue déjà un sandwich très conséquent.

Ingrédients, pour 4 muffulettas moyennes (pain de 200 g)

4 [muffulettes](#) de 200 g chacune

120 g de mortadelle

120 g de salami

120 g de pancetta

120 g de mozzarella en tranches fines

120 g de provolone en tranches fines

Salade d'olives :

120 g d'olives vertes à l'italienne dénoyautées

120 g d'olives noires dénoyautées

180 g de giardinera ou de pickles de légumes variés

2 cuillères à soupe de capres

1 cuillère à café d'origan séché

1/2 cuillère à café de thym séché

1 échalote

2 gousses d'ail

60 ml d'huile d'olive

60 ml de vinaigre de vin

Préparer la salade d'olives :

Mettre les gousses d'ail et l'échalote épluchées dans le bol du robot avec lame en S et hacher grossièrement.

Ajouter les olives noires et verte, la giardinera et hacher grossièrement en procédant par impulsions successives : on ne veut pas une purée, mais conserver des morceaux comme sur l'image ci-dessous.

Verser le tout dans un saladier, ajouter les capres, l'origan, le thym, l'huile d'olive et le vinaigre. Il ne faut ni saler ni poivrer. Bien mélanger, couvrir et réserver au frais

jusqu'à utilisation.



Muffuletta avec pain de 400 g

Préparer les sandwiches :

Couper chaque pain en deux.

Etaler de la salade d'olives sur chaque moitié en étant généreux avec le jus.

Répartir sur le pain inférieur les tranches de provolone, puis la mortadelle, le salami, la pancetta et finir avec les tranches de mozzarella.

Refermer le sandwich et appuyer doucement pour tasser.

Emballer le sandwich dans du film alimentaire une heure avec de servir, cela permet aux saveurs de bien se mêler.



Note :

Si l'on réalise la muffuletta avec un pain de 400 g, il faudra répéter l'empilage fromages / charcuteries une seconde fois pour avoir une garniture plus en rapport avec la taille du pain.

La giardinera se trouve chez toutes les bonnes épiceries italiennes et même au super marché comme montré ci-dessous. On peut aussi les faire soi-même comme les [légumes do chua](#).

