

Panini pastrami

écrit par Pariseyn | 9 mars 2017



Voici un panini qui sort de l'ordinaire, comme tous ceux décrits dans un petit livre intitulé : « Pressing : le panini en mieux ». Chaque recette originale est l'œuvre d'un chef. Cette recette-ci est due à Gregory Marchand du restaurant « Frenchie » à Paris. Comme il a passé pas mal de temps à New York, il s'est inspiré du Reuben pour concocter cette délicieuse recette. Ça tombait bien, nous avions au congélateur des tranches de pastrami et des pains à panini de précédentes réalisations. Il a suffi de les transférer la veille au soir du congélateur au réfrigérateur pour les faire décongeler.

Ingrédients, pour 4 paninis :

160 g de cheddar ou de gruyère

8 cuillères à café de moutarde Savora®

4 [pains à panini](#)

480 g de [pastrami](#)

Pour le coleslaw :

$\frac{1}{4}$ de chou rouge

$\frac{1}{2}$ pomme granny-smith

1 petite betterave cuite

2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre (j'ai mis du vinaigre balsamique)

3 cuillères à soupe d'huile

Sel, poivre

Préparer le coleslaw 2 heures avant de le consommer : à l'aide d'une mandoline réglée au 1er cran (le plus fin), couper en julienne le chou, la betterave et la pomme.

Assaisonner avec l'huile, le vinaigre, saler, poivrer. Réserver.

Faire préchauffer la presse à panini (pour moi, l'appareil à croque-monsieur).

Montage du panini :

Couper le pastrami en tranche.

Couper les pains en deux dans la longueur en séparant les 2 moitiés.

Etaler la moutarde Savora sur chaque tranche de pain.

Ajouter 2 tranches de pastrami par panini.

Ajouter le cheddar ou le gruyère râpé.

Couvrir de coleslaw.

Presser 3 minutes dans le gril à paninis ou à croque-monsieur et servir.

