Pumpernickel au fromage grillé

écrit par Pariseyn | 14 mars 2018

Voici une déclinaison assez proche du mini sandwich au cheddar et au concombre mariné. Dans cette version à l'emmental et aux cornichons, on retrouve les parfums du pain toasté, le moelleux du fromage et la saveur aigre-douce du cornichon. Choisir des ingrédients de qualité est le secret de ces sandwiches à 3 ingrédients.

Ingrédients, pour 4 mini sandwiches :

8 tranches de pumpernickel

8 tranches d'emmental de qualité

80 g de beurre

4 gros cornichons aigre-doux

Couper les cornichons en fines lamelles dans la longueur et réserver.

Allumer le four à 160°C, chaleur tournante, avec une grille en position 2 (1 étant la plus basse).

Couper 8 tranches de pumpernickel assez fines.

Préparer les deux premiers sandwiches :

Beurrer les 4 tranches sur un coté.

Déposer les 4 tranches, coté beurré vers le bas, dans un poêle à feu moyen et déposer sur chacune une tranche d'emmental.

Une fois le pain bien toaster, enfourner la poêle et cuire

jusqu’à ce que le fromage soit fondu.

Défourner à l’aide d’une manique pour ne pas se bruler.

Transférer les tranches de pain sur une assiette et déposer sur 2 d’entre elles des lamelles de cornichons aigre-doux.

Refermer avec l’autre tranche de pain au fromage fondu.

Procéder de même pour les 2 autres sandwiches.

Servir sans attendre !