

Pumpernickel au jambon et gruyère

écrit par Pariseyn | 15 mars 2018



Une recette d'origine américaine, mais qui, comme tous les sandwiches à base de pumpernickel, pourrait être classé en Allemagne ou dans les pays nordiques, bref en Europe. Ici, une touche d'aneth apporte un parfum original. Ajouté à la saveur du pain, cela change de notre classique jambon beurre.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

8 tranches de [pumpernickel](#)

4 tranches de jambon blanc découenné

8 tranches d'emmental ou de gruyère

4 cuillères à café de Savora® ou de moutarde forte

4 cuillères à soupe de mayonnaise

2 cuillères à café de jus de citron

$\frac{1}{2}$ cuillère à café d'aneth en poudre

Quelques feuilles de laitue

Sel et poivre

Dans un bol, mélanger la mayonnaise, la moutarde, le jus de citron et la poudre d'aneth. Saler, poivrer et réserver.

Préparer un sandwich :

Enduire chaque tranche de pain de mayonnaise à l'aneth.

Ajouter une tranche d'emmental sur chaque pain. Placer la

laitue puis une tranche de jambon repliée.



Refermer le sandwich avec la seconde tranche de pain.

Répéter l'opération pour les autres sandwiches.

Filmer et réserver au frais jusqu'à la dégustation.

