Pumpernickel cheddar concombre mariné

écrit par Pariseyn | 13 mars 2018

Un mini sandwich absolument délicieux où se mêlent harmonieusement les arômes du pain toasté, le moelleux du fromage fondu et le croquant acidulé du concombre mariné.

Ingrédients, pour 4 mini sandwiches :

8 tranches de pumpernickel

8 tranches de cheddar de qualité

80 g de beurre

1 concombre

1 oignon (violet de préférence)

3 cuillères à soupe de vinaigre de riz

3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre

Sel, poivre

Commencer par préparer le concombre mariné :

Eplucher celui-ci et le couper en rondelles assez fines à l'aide d'une mandoline.

Eplucher et couper l'oignon en fines rondelles.

Dans un petit saladier, mélanger le concombre, l'oignon et les vinaigres. Saler et poivrer.

Laisser mariner au frais au moins 30 minutes.

Préparer le sandwich :

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.

On commence par préparer 2 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 de cheddar.

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 une généreuse portion de concombre mariné.

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

Procéder de même pour les 2 autres sandwiches.

Servir sans attendre !