Reuben-like au porc grillé

écrit par Pariseyn | 5 mars 2016

Une recette de Nosh, un fastfood de Portland, dans le Maine.

Il s'agit d'un sandwich inspiré du fameux Reuben de New York, composé de pain de seigle, de corned beef et de pastrami coupé fin comme du jambon et mis en couches épaisses, de choucroute, d'emmental et d'une sauce type rémoulade.

Chez Nosh, on utilise de la poitrine de porc cuite, des oignons caramélisés, du cheddar, une sauce maison, du pain de seigle, mais pas de choucroute. Le jour de sa réalisation, je n'avais pas fait de farine de seigle, j'ai donc fait des buns traditionnels.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

- 4 tranches de pain de mie au seigle ou 4 pains à hamburger
- 4 tranches longues de poitrine de porc cuite non fumée, épaisseur 5 à 7 mm.
- 200 g de sauce Reuben
- 2 oignons violets
- 1 cuillérée à café de sucre
- 1 cuillérée à café de vinaigre balsamique
- 150 g d'emmental râpé
- 1 cuillérée à soupe d'huile
- Rondelles de cornichons aigres-doux (option)
- 8 tranches fines de lard (option)

Préparation

Couper l'oignon en fines rondelles et faire fondre dans un poêle antiadhésive sans huile, à feu doux (5 à 6 sur 9), pendant 25 minutes. En fin de cuisson, saupoudrer d'une

cuillère à café de sucre, bien mélanger et laisser brunir une minute, puis ajouter le vinaigre balsamique. Laisser réduire et caraméliser quelques minutes.

Couper les tranches de poitrine cuite en deux si elles sont trop longues, ôter la couenne et les petits morceaux de cartilage qui pourraient s'y trouver.

Faire dorer la poitrine dans une grande poêle à feu vif, avec très peu d'huile car la viande va en rendre en cuisant. Quand une face est bien dorée (environ 5 minutes), retourner la viande et déposer sur la face dorée les oignons caramélisés puis l'emmental râpé. Mettre un couvercle et baisser le feu. Laisser cuire environ 5 minutes en vérifiant que le fromage soit bien fondu. Faire griller les tranches de lard sur le coté si vous en utilisez.

Couper les pains en deux, les emballer dans un papier absorbant humecté à 60% et réchauffer au micro-onde une dizaine de secondes par pain à puissance maximum. On peut aussi les faire toaster sous le gril.

Composer le sandwich :

Napper de sauce chaque demi-tranche de pain, prendre l'ensemble poitrine oignons fromage à l'aide d'une spatule et déposer sur le pain inférieur. Refaire l'opération pour aboutir à deux tranches de porc superposées. Intercaler le lard grillé si vous l'utilisez. Ajouter les rondelles de cornichon aigre-doux si vous le souhaitez. Refermer le sandwich avec la moitié supérieure, presser et déguster !

Valeur calorique du sandwich : 220 Kcal / 100 g avec la sauce

Reuben allégée au fromage blanc et sans le lard.

Poids d’un sandwich : environ 275 g

La version pain de mie au seigle :

Ou même une version baguette bien de chez nous :