

Sandwich au saucisson

écrit par Pariseyn | 11 avril 2016

✘ N'oublions pas nos délicieuses spécialités françaises comme par exemple le fameux sandwich au saucisson. Comme pour son cousin le « jambon beurre », tout dépend ici de la qualité des ingrédients. Le pain sera une baguette de tradition française, croustillante et moelleuse à la fois, la charcuterie sera un produit artisanal et non un produit industriel. Le beurre sera de toute première qualité et on pourra y ajouter quelques cornichons pour apporter du croquant. En privilégiant des produits de base de qualité, on obtient un must absolu.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

2 [baguettes de Tradition Française](#)

32 tranches de saucisson sec de première qualité

Du beurre frais, doux ou demi-sel

Un bocal de cornichons

La préparation est simplissime.

Couper chaque baguette en 2, puis chaque demi-baguette encore en 2 dans le sens de la longueur.

Couper le saucisson en rondelles et enlever la peau.

Couper 4 cornichons en 2 dans le sens de la longueur.

Beurrer généreusement chaque demi-tranche de pain.

Déposer 8 rondelles de saucissons sur le demi-pain inférieur.

Ajouter éventuellement les cornichons.

Refermer le sandwich.

Il est préférable de le préparer à l'avance et de le laisser emballé dans un film alimentaire une ou deux heures pour que les saveurs s'imprègnent.



Ici avec un [pain paillasse de Lodève](#)

Conseil : Rechercher impérativement un boulanger qui fournit une vraie baguette de tradition française. On est ainsi sûr que c'est lui qui l'a réalisée et qu'il ne s'agit pas d'un produit « cuit sur place » comme le font certaines grandes surfaces. Elle est faite à base de blés biologiques d'excellente qualité et ne contient aucun additif. Il s'agit d'un produit authentique issu du savoir faire de votre boulanger. Sa croûte est croustillante, sa mie aux larges alvéoles est de couleur crème et son goût très fin.