

Sandwich cubain

écrit par Pariseyn | 20 janvier 2017



Le fameux « Cuban Medianoche ». Un généreux mélange de croque-monsieur et de panini à la sauce caraïbe : un délice !

Il se réalise avec du porc mariné dans une sauce mojo, à base d'oranges amères, mais en pratique, on utilise un mélange orange-citron. Les plus pressés d'entre nous pourront utiliser du rôti de porc cuit acheté chez le boucher en lui demandant de le débiter en fines tranches.

Attention, le vrai sandwich cubain ne contient ni mayonnaise, ni tomate, ni salade, ni oignon et encore moins de piment ! Sacrilège ! Le vrai ne contient que du porc, du jambon, du fromage, des cornichons aigres-doux et de la moutarde « jaune », le tout dans un pain cubain de préférence.

Ingrédients pour 4 sandwiches :

8 tranches de [pain de mie](#) ou 4 [paninis](#)

8 tranches de jambon blanc

8 tranches de gruyère ou d'emmental

4 cornichons aigres-doux en lamelles

De fines tranches de rôti de porc mojo

De la moutarde « yellow » French's ®

50 g de beurre mou

Ingrédients, pour le rôti de porc mojo :

125 ml de jus d'orange

30 ml de jus de citron vert

Zeste d'une demi-orange

Zeste d'un demi-citron vert

2 échalotes, pelées

6 gousses d'ail, pelées

60 ml d'huile d'olive

45 ml (3 c. à soupe) de cassonade

2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu

Un rôti de porc de 675 g dans l'échine ou le filet mignon

Sel et poivre

Préparation du rôti :

Mixer tous les ingrédients de la marinade et réduire en une sauce lisse.

Dans un plat en verre ou dans un sac en plastique à fermeture hermétique, enrober la viande de marinade. Couvrir le plat ou refermer le sac. Laisser macérer de 12 à 24 heures au réfrigérateur en retournant de temps en temps.

Le lendemain, placer la grille au centre du four. Préchauffer à 200 °C.

Déposer le rôti dans un plat à four. Saler et poivrer. Cuire environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre du rôti indique 68 °C. Réserver sur une assiette et couvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer environ 10 minutes.

Trancher finement le rôti.

Préparation du sandwich :

Faire fondre 50 g de beurre à feu doux dans une petite casserole si vous utilisez un pain à panini.

Badigeonner l'intérieur des 2 tranches de pain avec la moutarde.

Déposer une généreuse portion de fines tranches de porc, puis des lamelles de cornichon, puis la tranche de jambon repliée, une à 2 tranches d'emmental ou de gruyère et finir avec le pain du dessus, coté moutardé vers le fromage.

Beurrer les 2 cotés extérieurs du pain, soit avec un pinceau et du beurre fondu si vous utilisez un pain à panini, ou avec un couteau si vous utilisez du pain de mie.

Passer dans la presse à panini jusqu'à ce que le sandwich soit bien doré et le fromage fondu, environ 5 minutes.

On peut aussi utiliser un appareil à croque-monsieur ou faire griller les sandwiches dans un poêle en appuyant bien dessus avec une spatule.

Servir immédiatement.