

Sandwich Monte Cristo

écrit par Pariseyn | 7 janvier 2017



Probablement ramené par les soldats US alliés de la France lors de la Grande Guerre, voici la version américaine de notre croque-monsieur. Incontournable et... roboratif !

Ingrédients, pour 4 personnes :

12 tranches de [pain de mie lunch](#)

4 tranches de jambon de dinde

4 tranches de jambon blanc

4 tranches de Gouda

4 tranches de Gruyère ou d'Emmental

2 grosses cuillères à soupe de mayonnaise

2 cuillères à café de moutarde de Dijon

5 à 10 cl de lait

4 œufs

20 g de beurre

Préparation :

Dans une grande assiette creuse, fouetter les œufs et le lait. Saler et poivrer. Mettre de côté.

Dans un petit bol, mélanger la mayonnaise et la moutarde.

Pour réaliser un sandwich, déposer sur le plan de travail 3 tranches de pain.

Tartiner les deux premières tranche de pain à gauche avec une

cuillère à café de mayonnaise chacune.

Sur la première tranche à gauche, ajouter une tranche de gouda puis déposer par-dessus une tranche de jambon de dinde repliée.

Pour la seconde tranche de pain déjà tartinée de mayonnaise, déposer une tranche de jambon blanc repliée puis une tranche de gruyère par-dessus.

Placer cette tranche sur celle plus à gauche sans la retourner.

Tartiner un peu de mayonnaise sur la troisième tranche de pain et la retourner sur le sandwich pour le fermer. Appuyer légèrement pour faire adhérer.

Préchauffer un poêle sur feu moyen (position 6 sur 9 de ma plaque à induction) et ajouter une noix de beurre. Il est important de régler sur feu moyen-doux pour que l'intérieur du sandwich ait le temps fondre et que l'extérieur ne brûle pas.

Tremper délicatement le premier sandwich dans le mélange d'œufs battus en vous assurant que les deux cotés soient bien imprégnés. Utiliser une spatule large pour le retourner.

Déposer délicatement le(s) sandwich(es) dans la poêle et cuire 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce que le sandwich soit bien doré sur chaque face, en le retournant tous les 2 minutes.

Servir aussitôt accompagné de salade, de frites ou de coleslaw. Contrairement aux apparences, ça se mange très bien avec les doigts !



Note : les moins affamés ou les plus scrupuleux vis à vis de leur ligne pourront faire un sandwich avec 2 tranches de pain au lieu de 3.