

Sandwich mortadelle dinde bacon

écrit par Pariseyn | 4 avril 2016

☒ Un mélange de viande en couches généreuses, du fromage fondu, de la salade, une rondelle de tomate, un cornichon et de la moutarde : un accord extra !

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 [pains à hamburger](#) (nous avons utilisé des [scottish baps](#) restants)

100 g de bacon fumé en tranches fines

150 g de mortadelle

150 g de jambon de dinde en tranches fines

100 g de gruyère râpé

1 tomate coupée en tranches fines

Quelques feuilles de laitue

4 gros cornichons aigres-doux

1 oignon violet

De la moutarde à votre gout

Tout d'abord, éplucher l'oignon et le couper en fines rondelles.

Dans une poêle légèrement huilée, faire revenir l'oignon à feu doux pour le colorer légèrement, 15 à 20 minutes.

Réserver l'oignon, et dans le même poêle à feu moyen, faire dorer 1 tranche de bacon (environ 20 g) par

sandwich.

Ajouter par-dessus 2 tranches de mortadelle (environ 34 g) en les repliant pour qu'elles ne dépassent pas trop.

Ajouter 2 tranches de jambon de dinde (environ 40 g) en les pliant également.

Ajouter par dessus une portion d'oignons fondus et une poignée de fromage râpé.

Attendre que le fromage fonde un peu, puis à l'aide d'une spatule large, retourner d'un geste rapide l'ensemble. Faire dorer une minute.

Couper les pains en deux et les faire toaster ou les passer 10 secondes au four micro-onde à puissance maximum. Si vous mettez plusieurs pains en même temps, multipliez le temps par le nombre de pains (20 secondes 2 pains, etc...)

Déposer sur chaque demi-pain inférieur une ou deux feuilles de laitue et une rondelle de tomate.

Prendre un ensemble charcuteries / fromage à la spatule et déposer sur le demi-pain.

Ajouter un cornichon coupé en 2 ou en 3 dans la longueur.

Napper de moutarde si vous le souhaitez.

Refermer avec le pain supérieur et appuyer pour compacter légèrement.

Servir aussitôt.

Vous n'avez plus qu'à vous régaler !

