Sandwich œuf concombre

écrit par Pariseyn | 10 novembre 2016

Une recette inspirée du classique sandwich anglais au concombre servi au thé. On lui donne un peu de consistance en ajoutant de l'œuf.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

8 tranches de pain de mie lunch

3 œufs

½ concombre

2 petits suisses

Du curry en poudre

Du piment d'Espelette

Quelques brins de coriandre fraiche

Sel, poivre

Sortir les œufs du réfrigérateur afin qu'ils soient à température ambiante.

Eplucher et couper le demi-concombre en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Saupoudrer d'une cuillère à café de sel et transférer dans une passoire. Laisser dégorger 20 minutes.

Gouter le concombre : s'il est trop saler, rincer à l'eau froide et éponger au papier absorbant.

Plonger les œufs dans l'eau bouillante et laisser cuire à eau frémissante 7 à 8 minutes, puis les rafraichir à l'eau froide

1 à 2 minutes pour stopper la cuisson. L’idée est d’obtenir une cuisson entre mollet et dur. Attendre qu’ils soient revenus à température ambiante puis les écraser dans un saladier.

Ajouter les petits suisses aux œufs et mélanger le tout. Ajouter une pincée de curry, au gout, ainsi que du piment d’Espelette. Ciseler dans la sauce de la coriandre fraiche. Saler et poivrer.

Gouter et rectifier l’assaisonnement.

Assembler un sandwich : tartiner deux tranches de pain avec la sauce à l’œuf.

Déposer sur une des tranches des rondelles de concombre et refermer le sandwich avec l’autre tranche couverte de sauce.

Répéter l’opération pour les autres sandwiches.

Couper chaque sandwich en triangle et servir.