

Sandwich Parme et Parmesan

écrit par Pariseyn | 29 juillet 2016

☒ Une recette gourmande tirée du livre de Guy Martin « Prêt à manger ». Guy Martin est le chef étoilé du Grand Véfour à Paris, ce qui ne l'empêche pas de s'intéresser aux sandwiches. Et avec quel talent !

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 [mini baguettes aux céréales](#)

8 tranches de jambon de Parme

250 g de Parmesan

4 cuillères à café de tapenade d'olives vertes ou noires

De la roquette ou de la laitue

Des olives noires en rondelles

16 pétales de tomates confites à l'huile

Du poivre du moulin

Rincer et sécher la salade.

Faire des copeaux de Parmesan à l'aide d'un économe ou d'une mandoline.

Ouvrir les mini baguettes en deux et tartiner un côté de tapenade.

Disposer la salade, le jambon de Parme et les copeaux de Parmesan.

Parsemer d'olives noires et de tomates confites (nous avons utilisé des tomates cerises fraîches coupées en deux).

Assaisonner d'un tour de moulin à poivre.

Refermer le sandwich et presser légèrement.