

Sandwich polaire dobbelbrod

écrit par Pariseyn | 29 novembre 2017



Toujours dans la série des sandwiches nordiques, voici le dobbelbrod, un sandwich à étages avec des ingrédients différents à chaque étage. Un double smorrebrod en somme ! Et doublement bon. La pomme de terre est à considérer ici comme une véritable sauce et non pas comme un ingrédient bourratif.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

6 [pains polaires](#)

4 tranches de jambon ou de 150 g de viande des Grisons

Sauce à la moutarde

Farce de pomme de terre à la suédoise

Quelques feuilles de laitue

Sauce moutarde :

10 g de beurre

10 g de farine

100 ml de lait

20 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde condiment Amora® ou de moutarde à l'ancienne

Sel, poivre

Farce de pomme de terre à la suédoise :

100 g de pomme de terre

8 g de cassonade

15 ml de vinaigre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quelques brins d'aneth frais

Préparer la sauce moutarde :

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux puis ajouter la farine d'un seul coup pour faire un roux blanc. Remuer pour une consistance homogène.

Ajouter le lait et la crème fraîche et laisser épaissir à feu doux (environ 5 minutes).

Hors du feu, ajouter le vinaigre et la moutarde. Remuer, saler et poivrer.

Rectifier l'assaisonnement et réserver la moitié de la sauce.

Préparer la farce de pomme de terre à la suédoise :

Eplucher, laver et tailler très finement les pommes de terre.

Placer les pommes de terre dans une casserole et mouiller à hauteur d'eau froide.

Faire chauffer à feu moyen et arrêter la cuisson dès la première ébullition.

Egoutter les pommes de terre puis les poêler dans un mélange d'huile d'olive et de cassonade.

Ajouter le vinaigre et laisser évaporer.

Ajouter l'aneth ciselé et la moitié restante de la sauce à la moutarde.

Mélanger délicatement et réserver au frais jusqu'à utilisation.

Montage du sandwich :

Déposer la farce de pomme de terre sur 2 pains polaires.

Répartir quelques feuilles de salade.

Ajouter 2 disques de pain.

Dresser la sauce moutarde.

Disposer le jambon ou la viande des Grisons.

Fermer le sandwich avec les deux derniers disques.

Couper chaque sandwich en deux par le diamètre.

Filmer et réserver jusqu'à dégustation.

