

Sandwich popcorn

écrit par Pariseyn | 25 août 2018



Une création du chef Thierry Marx avec très peu d'éléments composants ce sandwich. Nul besoin en effet d'ajouter mille ingrédients qui se masquent les uns les autres : ici on recherche l'accord parfait entre peu d'intervenants, mais de qualité, et le résultat est à la hauteur.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 [buns à la farine de maïs](#)

300 g de [pastrami](#) tranché finement

50 g de roquette

2 poivrons rouges

2 poivrons jaunes

1 cuillère à café de piment d'Espelette (facultatif)

2 gousses d'ail

Sel, poivre

Faire griller les poivrons entiers sous le gril du four ou au barbecue jusqu'à ce qu'ils soient bien noircis sur tous les cotés. Les mettre dans un sac congélation et laisser tiédir une heure.

Enlever les pépins et la queue des poivrons et couper en lamelles. Verser dans un plat, ajouter le jus du sac. Éplucher et écraser une gousse d'ail sur les poivrons et verser de l'huile d'olive. Saler, poivrer, ajouter le piment d'Espelette

et remuer pour bien mélanger les saveurs. Réserver.

Couper le pastrami en fines tranches et le réchauffer quelques minutes dans un cuit-vapeur.

Couper les pains en deux dans l'épaisseur.

Répartir des lamelles de poivron sur le talon.

Ajouter quelques feuilles de roquette.

Poser par-dessus les tranches de pastrami et refermer avec le pain supérieur.

Un vrai délice !

