

Sandwiches au petit viennois

écrit par Pariseyn | 6 décembre 2016



Après avoir réalisé de délicieux [petits pains viennois](#), voici quelques suggestions de sandwiches simplissimes à réaliser : il suffit juste de prévoir les ingrédients : jambon blanc gruyère, jambon de Parme, jambon blanc cornichon salade verte, saucisson sec cornichons et foie gras. Laisser libre cours à votre imagination...

Jambon blanc gruyère :

Couper le pain en deux dans la longueur. Beurrer chaque moitié généreusement. Faire des copeaux de gruyère à l'aide d'un épluche-légume. Dégraisser la tranche de jambon et la replier sur le demi-pain inférieur. Ajouter les lamelles de gruyère. Refermer avec le demi-pain supérieur.

Parme :

Couper le pain en deux dans la longueur. Beurrer chaque moitié généreusement. Déposer deux tranches de jambon de Parme sur le demi-pain inférieur. Refermer avec le demi-pain supérieur.

Saucisson sec cornichons :

Couper le pain en deux dans la longueur. Beurrer chaque moitié généreusement. Déposer les tranches de saucisson sur le demi-pain inférieur. Ajouter les cornichons coupés en deux dans la longueur. Refermer avec le demi-pain supérieur.

Jambon blanc cornichon salade verte :

Couper le pain en deux dans la longueur. Beurrer chaque moitié généreusement. Déposer une à deux feuilles de salade verte. Dégraisser la tranche de jambon et la replier sur le demi-pain inférieur. Ajouter les cornichons coupés en deux dans la longueur. Refermer avec le demi-pain supérieur.

Foie gras :

Couper le pain en deux dans la longueur. Tartiner chaque moitié généreusement de confit de figues. Déposer les tranches de foie gras. Refermer avec le demi-pain supérieur.

Petite astuce : pour des arômes encore plus développés, préparer ces sandwiches quelques heures à l'avance et les emballer dans un film alimentaire bien serrer. Bon appétit !

Bien sur, ce ne sont que quelques suggestions. Ces petits pains sont tellement bons qu'ils s'accommoderont à toutes vos fantaisies.