

The British cucumber sandwich

écrit par Pariseyn | 12 juin 2017



Que ce soit à l'heure du thé, ou pour un apéritif dînatoire, voici l'incontournable sandwich au concombre britannique. Il peut en fait se consommer partout, au brunch, en pique-nique, le matin, le soir... Il est si léger.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

8 tranches de pain de mie

1 petit concombre

20 cl de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel, poivre du moulin

Couper le concombre en fines rondelles à l'aide d'une mandoline. Saupoudrer d'une cuillère à café de sel et transférer dans une passoire. Laisser égoutter 20 minutes.

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

Mélanger la crème et la moutarde. Saler, poivrer.

Napper les pains supérieurs et inférieurs de crème à la moutarde.

Disposer les tranches de concombre à demi superposées sur 4 tranches de pain.

Poser la seconde tranche par-dessus. Couper la croûte et découper chaque sandwich en 4 triangles.

En variante, on peut remplacer la crème par du beurre tout

simplement.

Ces sandwiches se dégustent habituellement avec une tasse de thé Earl Grey agrémenté d'une rondelle de citron ou d'un nuage de lait. Nous, on a préféré à l'apéritif !



Delicious, yesssss ...