

L'authentique



Pour 10 pièces

Préparation

1 L'alsacien

Pain 10 PIÈCES
Crème de munster 300 grammes
Filet de rôti de porc en tranches 600 grammes
Beurre léger tartinable 200 grammes
Salade 200 grammes
Pommes 500 grammes
Graines de cumin QS

Éplucher les pommes et les tailler en dés.
Tartiner une belle tranche de pain de crème de munster et une seconde de beurre.
Parsemer la première tranche d'un peu de cumin et de dés de pommes. Ajouter la salade puis le rôti de porc
Refermer le sandwich avec la seconde tranche.

2 Le rôti du dimanche

Pain 10 PIÈCES
Emincé de boeuf façon pot au feu 600 grammes
Oignon confit caramélisé 300 grammes
Beurre léger tartinable 200 grammes

Parfumer le beurre avec la moutarde.
Tartiner deux belles tranches de pain avec le beurre à la moutarde.
Répartir sur l'une des tranches l'oignon confit, puis déposer la salade et enfin les émincés de boeuf .

2 Le rôti du dimanche

Salade 200 grammes
Sauce moutarde 50 grammes

Refermer le sandwich avec la seconde tranche de pain.
Pour un parfum plus prononcé, vous pouvez rajouter un peu d'estragon.

Montage et finition

Utilisez un pain au levain de grand format qu'il vous suffira de reconstituer et de « ficeler » avec du raphia.

Vous pouvez les proposer à la vente en entier (avec 5, 10 ou 20 portions en fonction de la taille du pain) ou « à la coupe ».

Astuce

Cette recette a pour but de proposer des sandwiches gourmands et rustiques tout en mettant en valeur votre travail artisanal. Il est possible de les former avec une seule ou plusieurs garnitures qui pourront être changées tous les jours afin de fidéliser la clientèle.

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.



Emincé de boeuf façon
pot au feu



Filet de rôti de porc en
tranches



Oignon confit caramélisé