

SANDWICH CHAUD AU JAMBON **ET PAIN DE SEIGLE**



Ingrédients :

2 tranches de pain de seigle

2 à 3 tranches de jambon

2 tranches de fromage (cheddar, suisse ou autre)

Quelques feuilles de salade

Quelques rondelles de piment (au goût)

1 échalote émincée

Champignons tranchés et sautés (environ ½ tasse)

Moutarde ou mayonnaise (facultatif)

Un peu de beurre pour beurrer le pain et pour la cuisson

Préparation :

Préparer les ingrédients : émincer l'échalote, trancher les champignons et les faire sauter à la poêle avec un peu de beurre. Réserver.

Monter le sandwich : sur une tranche de pain, étendre un peu de moutarde ou de mayo (au goût), ajouter le jambon, le fromage, les piments, les échalotes sautées, les champignons, et la salade. Refermer avec l'autre tranche.

Beurrer légèrement le dessous et le dessus du sandwich avec du beurre.

Faire chauffer une poêle à feu moyen.

Déposer le sandwich dans la poêle et presser avec une autre poêle ou un poids (comme une presse à panini).

Cuire environ 3 à 4 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que le pain soit doré et croustillant, et le fromage bien fondu.

Servir chaud, accompagné d'une petite salade verte ou de crudités.