

Club sandwich "Côte Saint-Jacques"

Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 mn

6 tranches de pain de mie 100% mie grand format
100 g de chair de tourteau
40 g de tomates confites
60 g de salade (iceberg ou cœur de laitues)
100 g de jambon de dinde
200 g de mayonnaise"
12 œufs de caille
Curry



Préparation

Recouper chaque tranche de pain dans l'épaisseur et toaster-les sur une seule face
Emincer la laitue après l'avoir lavée et la mélanger avec le tourteau, la mayonnaise, le curry et les tomates confites hachées.
Tailler de très fines tranches de jambon de dinde.
Répartir le mélange sur chaque tranche de pain du côté non toastée
Disposer le jambon de dinde (ou autre) sur chaque tranche, puis rouler dans du film alimentaire, en serrant énergiquement.
Détailler chaque cylindre obtenu en deux parties égales et retirer le film alimentaire.

Finition

Cuire les œufs de caille "au plat" et les découper avec un emporte-pièce cylindrique. Les disposer sur chaque mini club sandwich "Côte Saint Jacques"
Servir 3 clubs par personne sur une belle assiette ou sur un plat.