

Sandwich à la Viande Fumée



Voici comment préparer un sandwich pour le lunch savoureux et [économique](#) qui vous rassasiera et vous donnera l'énergie nécessaire pour affronter l'après-midi avec enthousiasme.

Contexte

Un ingrédient essentiel d'un bon sandwich à la viande fumée est le pain de seigle. À moins que le pain de seigle ne soit frais et savoureux, le sandwich en pâtit grandement.

À Toronto, je n'ai encore jamais trouvé de boulangerie ni aucun autre endroit qui propose du pain de seigle correct. C'est pourquoi, pour obtenir un bon sandwich à la viande fumée, nous devons faire notre propre pain.

Ingrédients

1. Un pain de seigle.
2. Un sachet de viande fumée prête à l'emploi (quantité pour 2 sandwiches).
3. Un bocal de cornichons.
4. Moutarde.
5. Piment rouge.

Préparation

1. Commencez la préparation du pain de seigle ([voir la recette](#)) la veille et terminez-la le matin. Laissez-le reposer jusqu'au moment de le trancher pour les sandwiches.
2. Faites bouillir une casserole d'eau. Une fois l'eau bouillante, plongez-y le sachet de viande fumée non ouvert et laissez-le chauffer pendant environ 20 minutes. Un sachet permet de préparer deux sandwiches. Mettez donc dans l'eau autant de sachets que nécessaire.
3. Coupez deux tranches de pain pour chaque sandwich et tartinez de moutarde une face de chaque tranche.
4. Ouvrez un sachet de viande pour chaque groupe de deux sandwiches, prélevez la moitié de la viande et déposez-la sur une des tranches de pain. Garnissez d'une tranche de cornichon et d'une ou deux tranches de piment. Recouvrez avec la deuxième tranche de pain, coupez en deux et servez.

Un verre de bière accompagne parfaitement votre sandwich.