



## Sandwich New-yorkais (smoked meat)



par Marc Maulà

Préparation  
10 min

Cuisson  
5 min

Rendement  
1 portion

Difficulté  
Facile



### INGRÉDIENTS

**Pain de seigle** - 2 tranches

**Moutarde** - Au goût

**Fromage (cheddar ou autre)** - 2 tranches

**Viande de bœuf style smoked meat** - Au goût

**Choucroute** - 60 ml (¼ tasse)

**Beurre** - Un peu

### CONTIENT :

Blé et triticales - Glucides - Gluten - Lait animal (lactose) - Moutarde - Sulfites - Viande animale

### PRÉPARATION

1. Tartinez au goût les tranches de pain de moutarde.
2. Formez un sandwich en y ajoutant une tranche de fromage, la viande, la choucroute et une autre tranche de fromage.
3. Beurrez le pain côté extérieur.
4. Faites cuire à la poêle quelques minutes de chaque côté.
5. Servez avec des cornichons à l'aneth.

