

SANDWICH PANINI AU BŒUF SALÉ[©]



10
portions

Choucroute:

- 1000 g de choucroute
- 50 g de graisse de canard ou d'oie
- 150 g d'oignon émincé
- 2 gousses d'ail
- 5 baies de genévrier
- 2 feuilles de laurier
- 1 clou de girofle
- 10 g de graines de carvi
- 30 g de sucre brun clair
- 250 g de vin blanc sec

Bœuf salé (corned beef):

- 1000 g de poitrine de bœuf salé nourri à l'herbe avec le gras (brisket)
- 150 g d'oignon blanc pelé

- 5 gousses d'ail
- Au besoin Bouillon de bœuf
- Au besoin Mélange d'épices pour bœuf salé

Assemblage du sandwich:

- 10 pains à sandwich au céleri-rave, carotte mauve et graines de sésame
- 150 g de moutarde jaune
- 150 g de moutarde à grains entiers
- 600 g de choucroute cuite
- 50 g d'échalotes vertes
- 50 g de feuilles de bébé épinard frais
- 700 g de bœuf salé braisé tranché mince
- 300 g de fromage suisse tranché
- 70 g de carottes marinées
- 70 g de cornichons à l'aneth

Instructions

Choucroute :

- /// Rincer la choucroute à l'eau froide et égoutter.
- /// Dans une casserole à fond épais, faire fondre le gras, ajouter les oignons, l'ail et cuire pendant environ cinq minutes.
- /// Ajouter la choucroute, les épices, le sucre et le vin, et cuire pendant une heure ou jusqu'à ce que le mélange ressemble à une compote et qu'il devienne d'une couleur caramel clair.

Bœuf salé:

- /// Rincer le bœuf salé à l'eau froide pour retirer l'excès de sel provenant de la maturation.
- /// Déposer le bœuf avec les oignons, l'ail et les assaisonnements dans un autocuiseur.
- /// Ajouter du bouillon de bœuf jusqu'à la moitié du chaudron et cuire à

pression élevée pendant 45 à 60 min. Réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.

Assemblage du sandwich:

- /// Couper le pain au céleri-rave, carotte mauve et graines de sésame en deux à l'horizontale.
- /// Tartiner la moitié inférieure avec la moutarde jaune et un peu de moutarde à grains entiers.
- /// Mélanger un peu de choucroute cuite avec un peu d'échalotes et déposer une couche sur les moutardes.
- /// Couvrir avec les feuilles de bébé épinard frais.
- /// Plier les tranches de bœuf salé et ajouter une couche de choucroute.
- /// Recouvrir de fromage suisse, de languettes de carottes marinées et de cornichons à l'aneth coupés en dés.
- /// Envelopper et réfrigérer jusqu'au moment de servir.
- /// Griller le sandwich dans un presseur à panini.