



On teste les trends : le sous-marin italien (chopped italian sandwich)

30 MIN. ET MOINS - RECETTES - REPAS - SANDWICHES - THÉMATIQUES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Une demie laitue iceberg
- 5-7 grosses tranches de tomate
- Quelques tranches d'oignon rouge
- Quelques piments bananes au goût
- 5 tranches de jambon
- 5-7 tranches de salami
- 10 tranches de pepperoni
- ¼ de tasse de mayonnaise
- 1/2 c. thé de mélange d'épices italiennes
- 1 c. thé de vinaigre de vin rouge
- Un filet de vinaigrette italienne du commerce
- Sel et poivre au goût
- 8 tranches de provolone
- 1 baguette de pain ou 4 pains sous-marins

Préparation

1. Préchauffer le four à 450 F.
2. Sur une planche à découper, déposer les feuilles de laitue. Déposer par dessus les tranches de tomate, les oignons, les piments bananes, les tranches de jambon, de salami et de pepperoni.
3. À l'aide d'un couteau très coupant, hacher les ingrédients en petits morceaux.
4. Ajouter la mayonnaise, les épices italiennes, le vin rouge et la vinaigrette italienne.
5. Bien mélanger sur la planche.
6. Saler et poivrer.
7. Réserver.
8. Couper la baguette en 4 tronçons.
9. Couper ensuite dans le sens de la longueur chaque morceau de pain sans le traverser complètement. On veut créer une pochette pour la garniture.
10. Déposer 2 tranches de provolone dans chaque pain.
11. Passer sous le grill jusqu'à ce que le tout soit bien fondu et grillé.
12. Sortir du four et remplir avec la garniture haché.
13. Déguster.

