

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

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



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION:

15 MIN

TEMPS DE CUISSON:

5 MIN

			-		-		\sim	
ΤF	MI	Pς	1)	н н	2 1-1	$\mathbf{P}(\cdot)$	14	

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
- 1/4 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.