## Mes clubs-sandwiches

Les recettes

ette semaine, je pense à tous les amis du pique-nique, ou aux groupies de l'apéro dinatoire. Je crois qu'on aime tous les

sandwiches. Et je crois qu'on a tous de la peine à sortir de notre traditionnelle jambonbeurre-moutarde ou, soyons originaux: jambon-moutarde-cornichon. Là, on fait fort! Pourtant, il y a mille et une façons de garnir ces délicieux chéris.

Lorsque nous partons en piquenique ou pour un long trajet en

> voiture avec la petite famille, les clubssandwiches sont à l'honneur, prêts à bondir hors de la glacière. Et je peux vous garantir que mes gosses adorent ça.

Trop bons, qu'ils disent. Alors je vous donne quelques idées. Trois idées pour que vous puissiez en avoir d'autres et adapter les ingrédients selon les goûts de chacun. Chaque re-

cette vaut pour deux clubs-sandwiches, soit deux triangles, à fixer avec de grands cure-dents. En-



trez, et bienvenue au Club!

VIRGINIE LÉNART

www.lesrecettesdevirginie.com

## Au poulet, œuf et lard

- 3 gros toasts
- 150 g de filet de poulet
- sel-poivre-curry
- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- 3-4 tranches de lard cru
- une demi-tomate
- 1 œuf dur
- une poignée de salade (iceberg)
- 1 grosse c.à.s. de Philadelphia
- 1 grosse c.à.s. de mayonnaise



Paites revenir le filet de poulet dans une poêle avec un peu d'huile d'olive quelques minutes sur chaque face (il doit être cuit). Assaisonnez de sel, poivre et curry. Réservez. Faites revenir les tranches de lard dans une poêle sans matière grasse 2 minutes de chaque côté. Réservez. Coupez la tomate en rondelles. Assaisonnez la salade dans un bol avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive, mélangez. Coupez le filet en diagonale, en tranches fines. Coupez l'œuf en rondelles. Sauce: mélangez dans un bol le Philadelphia et la mayonnaise, assaisonnez de sel et poivre. Toastez les toasts.

Montage: un toast tartiné avec la sauce, les lamelles de poulet, la salade, un toast tartiné avec la sauce, les rondelles d'œuf, les rondelles de tomate, sel, poivre et un trait de vinaigre balsamique, les tranches de lard, un toast tartiné de sauce sur le dessous. Coupez en diagonale et hop, enfoncez un grand cure-dents dans chaque club.

## Au roquefort, noix et pommes



- 3 gros toasts
- 1 grosse c.à.s. de mayonnaise
- sel et poivre
- huile d'olive
- 30 g de roquefort
- 30g de Philadelphia
- une demi-pomme
- une demi-tomate
- une poignée de salade verte
- quelques cerneaux de noix

Mélangez le roquefort et le Philadelphia dans un bol. Coupez la tomate en rondelles. Assaisonnez la salade dans un bol avec du sel, du poivre et de l'huile d'olive, mélangez. Coupez la pomme en rondelles fines. Toastez les toasts. Concassez les cerneaux de noix.

Montage: un toast tartiné du mélange roquefort-Philadelphia, les rondelles de pommes, un toast tartiné de mayonnaise, les rondelles de tomate, sel et poivre, la salade, les cerneaux de noix et un toast tartiné de mayonnaise. Coupez en diagonale et hop, blablabla...

## Au fromage de chèvre, jambon cru et olives

- 3 gros toasts
- 1 grosse c.à.s. de mayonnaise
- de l'huile d'olive
- sel et poivre
- 50 g de fromage de chèvre frais
- 5 feuilles de menthe
- une grosse tranche de jambon cru
- quelques olives noires dénoyautées
- une poignée de salade (verte ou roquette)

Lecrasez le fromage de chèvre dans un bol. Ciselez la menthe et ajoutez dans le bol avec un bon filet d'huile d'olive, du sel et du poivre. Mélangez. Découpez les olives en rondelles. Assaisonnez la salade dans un bol avec du

sel, du poivre et de l'huile d'olive. Toastez les toasts.

Montage: un toast tartiné avec le fromage de chèvre en couche épaisse, les olives en rondelles, un toast tartiné avec de la mayonnaise, la tranche de jambon cru, la salade, un toast tartiné de mayonnaise. La suite, vous connaissez...

