

Sandwichs du poulailler au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour les sandwichs du poulailler

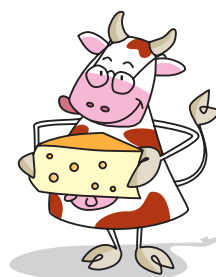
- 12 tranches de pain de mie
- 4 œufs
- Quelques brins de ciboulette
- 70 g de petites feuilles d'épinard
- 120 g de Gruyère de France
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Toastez les tranches de pain de mie.
- Lavez délicatement les feuilles d'épinard à l'eau froide et essorez-les.
- Battez les œufs en omelette, salez et poivrez. Ajoutez un peu de ciboulette ciselée. Faites chauffer une poêle avec un peu d'huile puis réalisez des omelettes très fines (un peu comme des tranches de jambon) en plusieurs fois. Réservez. Détaillez de fines lamelles de Gruyère de France à l'aide d'un couteau économe.

Montage du sandwich

- Prenez une première tranche de pain, badigeonnez à l'aide d'un pinceau un peu d'huile d'olive. Déposez l'omelette que vous aurez détaillée puis quelques feuilles d'épinard et terminez par les lamelles de Gruyère de France (soyez généreux !). Répétez l'opération une fois puis terminez par une tranche de pain de mie toastée. Égalisez bien les bords du sandwich avec un couteau puis coupez-le par le milieu droit ou en diagonale comme les sandwich anglais. Faites de même pour les autres sandwichs.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyereFrance