

Sandwich de pommes de terre

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / **Cuisson :** 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

✓ 4 tranches de pain de mie (grande taille)

✓ Mayonnaise

✓ Salade (facultatif)

✓ 4 oeufs durs

✓ 2 tranches de jambon

Pour Salade de pommes de terre :

✓ 2 pommes de terre

✓ 1 carotte

✓ 1 cuil à soupe de mayonnaise

✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Faites cuire les oeufs, puis plongez-les dans l'eau glacé pour les refroidir.

Epluchez et coupez les pommes de terre et les carottes

Faites les cuire comme une purée. Une fois cuites, mettez-les dans un saladier et écrasez-les grossièrement.

Laissez refroidir.

Salez, poivrez.

Mélangez avec les pommes de terre et les carottes, 2 bonnes cuillères à soupe de mayonnaise et bien mélangez le tout.

Une fois les oeufs, refroidi écalez-les.

Sur 2 tranches de pain de mie, étalez un peu de mayonnaise.

Disposez sur votre plan de travail une grande feuille de papier cuisson.

Disposez dessus un tranche de pain de mie, face mayonnaise vers vous.

Déposez dessus un peu de salade, puis un filet de mayonnaise, suivi d'une tranche de jambon coupé en deux, ensuite un peu de pommes de terre, puis les 2 oeufs durs, remettre un peu de pommes de terre.

Fermez votre sandwich avec la seconde tranche de pain de mie, face mayonnaise sur les pommes de terre. *Recettes de Caline*

Déposez du film étirable ou papier cuisson sur le sandwich et déposez dessus une plaque de cuisson pendant quelques minutes de façon à écraser légèrement le sandwich.

Fermez votre sandwich dans le papier cuisson.

Placez-le au frais si vous ne le mangez de suite.

Pour le déguster sans que la garniture ne tombe, coupez le sandwich en deux dans le sens inversé des oeufs avec le papier cuisson.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!