SLIDERS ITALIENS



Des charcuteries salées, du provolone fondant, des poivrons marinés, des olives saumurées et une sauce piquante confèrent à ces sandwichs italiens beaucoup de saveur. Servez-en un plateau en guise d'apéritif ou accompagnez-les de frites ou d'une salade pour un repas décontracté.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 0 mins
- **Portions**: Portions : 4-6 (pour 12 boulettes)

Ingredients

- Un paquet de 12 petits pains hawaïens, de préférence au beurre salé
- 85 g de salami en tranches (environ 8 tranches)
- 85 g de pepperoni en tranches (environ 8 tranches)
- 85 g de fromage provolone en tranches (environ 8 tranches)
- 1/4 de tasse de mayonnaise
- 2 cuillères à café de vinaigre de vin rouge
- 1 cuillère à café d'origan séché
- généreusement 1/4 de tasse (42 g) de piments bananes marinés doux ou piquants
- généreusement 1/4 de tasse (42 g) d'olives kalamata tranchées

---

Préparation

Etape 1
Placer une grille au milieu du four et le préchauffer à 230 °C. Recouvrir une grande plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

Etape 2
À l'aide d'un couteau dentelé, couper la plaque de petits pains en deux sur l'équateur (ne pas les séparer en boulettes individuelles pour l'instant). (Ne les séparez pas encore en tranches individuelles.) Placez les deux tranches sur la plaque, côté coupé vers le haut. Disposez les tranches de salami sur la moitié inférieure, en couvrant autant de surface que possible. Poursuivre avec le pepperoni et le fromage provolone, en couvrant la plus grande partie de la surface et en faisant se chevaucher les tranches si nécessaire. Cuire au four pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu sur la partie couverte et que le pain soit légèrement grillé sur la partie non couverte.

Etape 3
Entre-temps, dans un petit bol, mélanger la mayonnaise, le vinaigre et l'origan jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés.

Etape 4
Retirer délicatement la plaque chaude du four et répartir uniformément les poivrons et les olives sur le fromage fondu. Étendre uniformément le mélange de mayonnaise sur la moitié vide des petits pains et la placer sur la moitié avec le fromage fondu, côté mayonnaise vers le bas. À l'aide d'un couteau dentelé, séparer les rouleaux en sliders individuels, en traçant les bords. Servir chaud ou tiède, en famille.