SANDWICHS POLONAIS AU JAMBON ET AU CONCOMBRE



Les sandwichs ouverts sont populaires au petit-déjeuner, au déjeuner et au goûter dans de nombreux pays, mais cette recette d'inspiration polonaise est on ne peut plus simple. Beurrez du pain moelleux mais croustillant, garnissez-le de fines tranches de jambon cuit polonais et de tranches de concombre croustillantes. Servez ensuite ces délicats sandwichs avec du thé noir (chaud ou glacé) sucré au sirop de cerise (voir la recette correspondante).

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 0 mins
- **Portions**: 2 (pour 4 sandwichs ouverts)

Ingredients

- 2 cuillères à soupe de beurre, salé ou non, ramolli
- 1/2 pain français moelleux, coupé en biais en quatre morceaux de 2,5 cm d'épaisseur, ou tout autre pain blanc coupé en tranches épaisses
- 8 fines tranches de jambon cuit, de préférence polonais
- 2 concombres persans ou 1/2 concombre anglais, coupés en fines tranches
- Sel fin (facultatif)
- Thé noir infusé, sucré au goût avec du sirop de cerise (voir la recette correspondante), pour servir (facultatif)

Préparation

Etape 1
Sur une planche à découper ou une surface propre, beurrer un côté de chaque tranche de pain. Garnir chaque sandwich de deux fines tranches de jambon et de concombres, en disposant les concombres sur le dessus de chaque sandwich. Assaisonner légèrement de sel, si nécessaire. Servir avec du thé noir sucré, si désiré.