SANDWICH AUX TOMATES ET FURIKAKE

Inspiré d’un classique américain revisité à la japonaise, ce sandwich met les tomates au premier plan. Leur douceur naturelle est sublimée par le furikake, un mélange de graines de sésame, d’algues et d’assaisonnements qui apporte une profondeur de goût remarquable.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 0 mins
- **Portions**: 2 sandwichs

Ingredients

- 1 grosse tomate ancienne bien mûre
- 4 tranches de pain de mie brioché
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à café de furikake
- Sel et poivre noir

Préparation

Etape 1
Couper la tomate en épaisses rondelles puis les assaisonner avec le sel et le poivre. Les laisser reposer quelques minutes.

Etape 2
Faire légèrement toaster les tranches de pain afin qu’elles restent moelleuses tout en étant légèrement croustillantes.

Etape 3
Étaler généreusement la mayonnaise sur chaque tranche de pain puis saupoudrer de furikake.

Etape 4
Répartir les rondelles de tomate sur deux tranches de pain puis refermer avec les deux autres tranches.

Etape 5
Couper chaque sandwich en diagonale puis servir immédiatement.