JAMBON-BEURRE

Le jambon-beurre est l’un des sandwichs les plus emblématiques de la cuisine française. Sa réussite repose entièrement sur la qualité de ses ingrédients : une baguette fraîche, un beurre doux et riche, et un jambon blanc finement tranché.

Infos

- **Temps de préparation**: 5 mins
- **Temps de cuisson**: 10 mins
- **Portions**: 1 portion

Ingredients

- 1 morceau de baguette fraîche d’environ 25 cm
- 20 g de beurre doux ramolli
- 115 g de jambon blanc finement tranché

Préparation

Etape 1
Préchauffer le four à 135 °C. Déposer la baguette au four pendant environ 10 minutes, juste assez longtemps pour rendre la croûte légèrement croustillante.

Etape 2
Sortir la baguette du four, la couper horizontalement puis la laisser revenir quelques minutes à température ambiante afin que le beurre ne fonde pas immédiatement.

Etape 3
Étaler généreusement le beurre ramolli sur les deux faces intérieures de la baguette.

Etape 4
Répartir les tranches de jambon sur la partie inférieure du pain en les laissant légèrement plissées pour donner du volume au sandwich.

Etape 5
Refermer le sandwich puis le couper en deux en biais. Servir immédiatement.