

JAMBON-BEURRE



Le jambon-beurre est l'un des sandwiches 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.