

SANDWICH AUX TOMATES ET AU FROMAGE PIMENTÉ



Le pimento cheese associe fromage frais, cheddar affiné, piments doux, mayonnaise et épices pour obtenir une garniture crémeuse et légèrement relevée. De belles tranches de tomate apportent fraîcheur et douceur.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 10 mins
 - **Portions:** 8 sandwiches
-

Ingredients

- 225 g de fromage frais
- 225 g de cheddar affiné râpé
- 120 g de mayonnaise
- 225 g de piments rouges doux égouttés
- 1 jalapeño
- 1 cuillère à café de moutarde en poudre
- 1 cuillère à café de paprika
- 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne moulu
- 2 grosses tomates mûres et fermes
- 16 tranches de pain de mie
- Sel

Préparation

Étape 1

Égoutter et hacher finement les piments doux. Épépiner le jalapeño puis le couper en petits dés. Râper le cheddar si nécessaire.

Étape 2

Dans un grand saladier, mélanger le fromage frais, le cheddar râpé et la mayonnaise jusqu'à obtenir une préparation crémeuse.

Étape 3

Incorporer les piments doux, le jalapeño, la moutarde en poudre, le paprika et le piment de Cayenne. Saler légèrement puis mélanger jusqu'à obtenir une garniture homogène.

Étape 4

Laver les tomates puis les couper en tranches régulières. Les déposer quelques instants sur du papier absorbant afin de retirer l'excès d'humidité.

Étape 5

Étaler généreusement le pimento cheese sur huit tranches de pain. Ajouter les tranches de tomate puis refermer avec les tranches de pain restantes.

Étape 6

Couper chaque sandwich en deux et servir immédiatement afin de profiter du contraste entre le pain moelleux, la garniture crémeuse et les tomates fraîches.