

ASTUCE : Pour ceux qui aiment l'originalité, l'on peut remplacer les steaks classiques par des steaks T-bone maturés.



Sandwich au steak, cèpes et mayonnaise au potiron

Pour 10 sandwiches :

.....
10 sandwiches OMG, Art. n° 2548
10 steaks (de 100 g)
1 kg potiron d'Hokkaido
300 ml vinaigre de vin blanc
200 ml eau
10 cs huile d'olive
3 salades frisées
5 cs huile
10 cèpes
2 échalotes
2 œufs frais
1 cc moutarde
250 ml huile végétale
2 cs vinaigre
1 pincée sucre
sel, poivre

- ❶ Couper le potiron en fines tranches, le réchauffer dans une casserole avec l'eau et le vinaigre, puis laisser cuire environ 5 minutes. Réserver. Griller les steaks dans une poêle avec un peu d'huile. Couper en fines tranches juste avant de servir et assaisonner.
- ❷ Tartiner le sandwich d'huile d'olive puis le toaster rapidement dans le grill de contact. Laver les champignons avant de les couper en tranches. Couper les échalotes en dés et les faire revenir avec un peu d'huile. Rajouter les champignons et les faire griller.
- ❸ Séparer les œufs. Mélanger le jaune d'œuf avec de la moutarde et de l'huile, jusqu'à l'obtention d'une sauce mayonnaise onctueuse. Mixer 120 g de potiron et mélanger à la mayonnaise. Rajouter le vinaigre et assaisonner.
- ❹ Tartiner la partie inférieure des pains de mayonnaise au potiron. Laver la salade, l'effeuiller et en garnir les pains. Disposer la viande et assaisonner, avant de parsemer de mayonnaise. Décorer de champignons et recouvrir les sandwiches avec la partie supérieure des pains.