

LE SANDWICH PRESSÉ ITALIEN PANINI TOSTATI

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/sandwich-panini/>

Un sandwich grillé et pressé Italien, à la texture croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Italienne

Plats : Plat Salé, Sandwich, Sandwich Panini Tostati

Ingrédients

1 Pain à Panini Pour la recette, voir ICI
de la Sauce Pesto Pour la recette, voir ICI
des Tomates séchées
de la Mozzarella
du Jambon cru salé Jambon de Bayonne ou Serrano

Instructions

1. On a vu précédemment comment préparer le Pain à Panini (1). Ce sont des pains spéciaux qui restent moelleux, à la texture idéale pour cuire en panini, pour les griller tout en conservant leur moelleux
2. La recette est ICI
3. Je déconseille fortement les baguettes, ou autre pain Français classique, à la croûte trop dure pour ce genre de sandwich. Si vous n'avez pas le temps de faire les pains vous-même, je vous conseille plutôt du pain de mie en tranche
4. Couper en deux le Pain à Panini (1)
5. Pour la Sauce Pesto, je vous ai déjà montré comment faire une sauce maison, facilement, ce qui sera toujours meilleur qu'une sauce en boîte !
6. La recette est ICI
7. Étaler la Sauce Pesto sur le pain
8. Ensuite, déposer les Tomates séchées
9. L'avantage de ce produit Italien, c'est que ces tomates, très savoureuses, ne vont pas dégorger de l'eau quand on va presser le sandwich, car elles sont déjà séchées. Elles restent pourtant tendres car elles sont conservées dans de l'huile
10. Ensuite, déposer la Mozzarella

LE SANDWICH PRESSÉ ITALIEN PANINI TOSTATI

11. Finir avec de la viande, comme le Jambon cru salé. Aujourd'hui j'ai pris plutôt du jambon cuit

Cuisson

12. Pour la cuisson, on a besoin d'un grill à panini. Ces grills permettent de griller avec des plaques chauffantes à la surface striée pour marquer ces lignes parallèles caractéristiques, et une poignée pour presser le sandwich

13. Pour acheter en ligne, c'est ICI

14. La marque de mon grill est "Griddler"

15. Huiler légèrement les plaques et déposer le sandwich

16. Cuire puis presser lentement, jusqu'à aplatir le sandwich pendant quelques minutes

17. Cuisson terminée quand le fromage a fondu, que le pain est aplati, grillé et que l'on voit les stries