

Tartines et sandwiches

Le sandwich "or des fous" de elvis presley



30 min 15 min 15 min 0 3078

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le sandwich

2 Baguette(s) de pain
120 g Margarine
2 pot(s) Confiture
1.3 kg Beurre de cacahuètes
1.1 kg Bacon

Étape 1

Préparation des ingrédients pour le sandwich

- 1 Préchauffer le four à 180°C/350°F pour réchauffer le pain.
- 2 L'idéal est d'utiliser un pain industriel brioché, commercialisé en grande surface : très mou et sans croûte.
- 3 Recouvrir le pain de margarine. Placer le pain préparé sur une plaque de four.
- 4 La recette originale suggère d'utiliser de la margarine ; la remplacer par du beurre si désiré.
- 5 Faire dorer le pain au four pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne croustillant à l'extérieur.
- 6 Déposer le bacon dans une poêle froide, allumer le feu. Le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit presque brûlé.
- 7 Lorsque le bacon est cuit, le retirer de la poêle et le mettre sur du papier absorbant.
- 8 Il est possible de réserver la graisse du bacon pour une autre recette. Dans le cas contraire, ne pas la jeter dans l'évier, mais la mettre dans un récipient clos et jeter le tout à la poubelle.
- 9 Lorsque les baguettes sont dorées, les retirer du four et les laisser refroidir.

Étape 2

Assemblage du sandwich

- 1 Couper le pain dans la longueur.
- 2 Retirer la mie du pain avec une cuillère. Tartiner généreusement un côté de pâte d'arachide.
- 3 Tartiner l'autre côté de la baguette avec de la confiture de myrtilles.
- 4 Traditionnellement, les sandwiches américains utilisent plutôt de la gelée de raisin, et non de la confiture de myrtilles.
- 5 Ajouter le bacon sur le côté du pain tartiné avec de la pâte d'arachide.

Étape 3

Dressage

- 1 Refermer le sandwich en plaçant le côté confiture au-dessus du côté bacon-beurre de cacahuètes.
- 2 Couper le sandwich en parts et servir.