

### Pain suisse

#### Ingrédients

1 pain tranché blanc congelé  
1 pain tranché brun congelé  
6 tasses de poulet haché gros  
4 tasses de jambon haché  
6 œufs à la coque coupés en gros morceaux  
3 tasses de céleri coupé en dés  
1 tasse de cornichons sucrés coupés en dés  
1 ½ de gelée de canneberges avec fruits entiers  
3 tasses de mayonnaise  
8 tranches de bacon cuit découpées  
2 (x250g) paquets de fromage Philadelphia  
1 préparation de fromage à la ciboulette  
Persil séché  
Sel & poivre

#### Préparation

- Préparer la préparation de poulet avec le poulet, 1/3 du céleri, la mayonnaise, sel et poivre
- Préparer la préparation de jambon avec le jambon, 1/3 du céleri, 1/2 de la quantité de cornichons, mayonnaise, poivre (pas de sel car le jambon est déjà salé)
- Préparer la préparation d'œufs avec les œufs, le reste du céleri et des cornichons, mayonnaise, sel et poivre
- Découper le bout de 4 tranches de pain blanc et étendre bout à bout
- Garnir de la ½ préparation de poulet
- Déposer la ½ de la garniture aux canneberges
- Découper le bout de 4 tranches de pain brun et étendre bout à bout sur le premier étage du sandwich
- Étendre la préparation de jambon
- découper le bout de 4 tranches de pain blanc et étendre bout à bout sur le jambon
- Étendre la préparation d'œufs
- Garnir du bacon émietté
- Découper le bout de 4 tranches de pain brun et étendre bout à bout par-dessus
- Garnir du reste de la préparation de poulet et des canneberges
- Découper 4 tranches de pain blanc et étendre bout à bout sur le dessus

## Émission 9 – Sandwicherie & Cie!

---



### Pain suisse (suite)

- Emballer de pellicule plastique et réfrigérer au moins 1 heure. Au sortir du frigo, découper les côtés du sandwich pour égaliser
- Mélanger ensemble les fromages
- Glacer le sandwich avec la préparation de fromage
- Garnir de persil séché

NB : Le fait d'utiliser du pain congelé, facilite la répartition des préparations sans pour autant écraser le pain.

Lorsque vous déposez les tranches de pains entre les étages, il est intéressant de briqueler les tranches entre les étages et ainsi faire en sorte que le sandwich forme un bloc

*Bon appétit !*

### Pain de campagne farci

#### Ingrédients

1 pain de campagne  
Moutarde Dijon  
10 tranches de jambon en tranche (ou l'équivalent en poulet, œufs, saumon, etc)  
2 tomates asséchées  
½ concombre asséché coupé en tranches  
3 carottes râpées  
8-10 tranches de fromage suisse (ou à votre choix)  
Laitue en feuilles (ou roquette) asséchée

#### Préparation

- Couper la calotte du pain de campagne
- Vider celui-ci de son centre en gardant un bon pourtour de mie
- Étendre de la moutarde de Dijon, déposer le jambon
- Mettre de la laitue, déposer le fromage
- Mettre de la laitue, déposer les concombres
- Mettre de la laitue, déposer les tomates
- Finir par de la laitue et remettre la calotte
- Emballer fermement le sandwich avec de la pellicule plastique
- Réfrigérer quelques heures

Au moment de servir, insérer de grandes brochettes de bois pour ainsi maintenir les quartiers de sandwich

Découper à l'aide d'un couteau électrique ou d'un bon couteau à pain entre les brochettes de bois insérées

NB : Plus les aliments seront bien asséchés, mieux le sandwich se tiendra.

*Bon appétit !*

## Émission 9 – Sandwicherie & Cie!

---



**EXPRESSÉMENT**  
**CUISINE**

### Salade de noix de Grenoble pralinés à l'érable

#### Ingrédients

2 tasses de noix de Grenoble  
2/3 tasse de sirop d'érable  
2 pommes rouges coupées en quartier  
2 tasses de chou rouge émincé  
2 tasses de juliennes de carotte  
2 tasses de juliennes de céleri  
200 gr de fromage coupé en cube (cheddar fort ou suisse, à votre choix)  
2/3 tasses de canneberges séchées  
312 g ou 11 oz de laitue (à votre choix)

#### Vinaigrette balsamique à l'érable

½ tasse d'huile végétale  
¼ tasse de vinaigre balsamique  
¼ tasse de vinaigre blanc  
¼ tasse de sirop d'érable  
½ c à thé de moutarde sèche  
¼ c à thé de poivre concassé  
½ c à thé de sel

#### Préparation vinaigrette

Mélanger dans un pot (genre Mason), tous les ingrédients, mettre le couvercle et brasser.

#### Préparation salade

- Mettre dans un poêlon les noix et de sirop d'érable, porter à ébullition en brassant constamment jusque le tout caramélise
- Déposer les noix ainsi pralinés sur une plaque à biscuit recouverte de papier parchemin et refroidir
- Couper les noix pralinées en gros morceaux
- Découper les pommes en quartiers et les déposer dans de l'eau froide avec une pincée de sel, ainsi les pommes resteront blanches jusqu'au moment d'utilisation
- Monter la salade avec la laitue dans le fond du bol à salade et répartir les ingrédients sur le dessus
- Arroser de la vinaigrette au dernier moment et servir.

*Bon appétit !*