

# **Sandwich grillé au smoked meat et à la salade de chou**

Recette de Cook's Country avril/mai 2017

## **Ingrédients**

- ¼ tasse de mayonnaise + 4 c. à thé de mayonnaise pour le pain
- 1 c. à table de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à table de raifort préparé, drainé (en petite bouteille dans la section des condiments à l'épicerie)
- 2 tasses d'un mélange de chou taillé en fines lanières avec un oignon tranché finement.
- 8 tranches de pain de votre choix (panini, seigle ou une bonne miché de campagne)
- 8 tranches de fromages gouda ou autre
- 8 onces de viande fumée (smoked meat)
- ½ tasse de cornichons piquants
- Sel et poivre

## **Préparation**

1. Mélanger la mayonnaise, la moutarde, le raifort, sel et poivre. Ajouter au mélange de chou et bien enrober.
2. Badigeonner le pain avec un peu de mayonnaise. Déposer en couche, le fromage, la viande fumée et le mélange de chou sur la tranche de pain. Couvrir avec l'autre tranche de pain.
3. Faire chauffer une poêle et y déposer le sandwich. Faire griller de chaque côté jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
4. Servir avec les cornichons