

Sandwich de fête Waldkorn® à la dinde

Oignon, dinde,

Méthode de travail

Coupez le demi-oignon en anneaux fins et faites-les caraméliser dans une poêle chaude. Ajoutez un peu de sauce ou de confit aux airelles et laissez cuire brièvement. Réservez. Au four, faites cuire quelques tranches de prosciutto, bien croquantes. Réchauffez brièvement les restes de dinde du réveillon. S'il vous reste un peu de farce de la dinde, vous pouvez aussi la réchauffer dans la poêle.

Beurrez deux tranches épaisses de Waldkorn® Deluxe et grillez-les des deux côtés dans une poêle-gril. Prenez la première tranche de Waldkorn® et tartinez-la de sauce aux airelles et d'oignon. Garnissez avec quelques restes de dinde et le prosciutto. Nappez de jus brun et placez la deuxième tranche de Waldkorn® par-dessus.

Repassez le sandwich dans la poêle-gril pour un résultat super croquant.

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches épaisses de Waldkorn® Deluxe
- 1 oignon
- 2 c. à s. de sauce aux airelles
- 6 tranches de prosciutto
- Beurre non salé
- 60 g de restes de dinde
- 1 c. à s. de jus brun

20 - 30 minutes