Sandwich jambon beurre façon Opéra, moutarde de Dijon Maille

Recette pour 80 unités

Description

Le Sandwich jambon beurre est monté dans un cadre à pâtisserie avec des feuilles de pain de mie. Le tout agrémenté de moutarde de Dijon Maille. Puis par la suite vous découpez des morceaux d'environ 2 cm de large sur 7 cm de long.

Ingrédients

Cadre de Sandwich jambon beurre

- 3 Feuille(s) Pain de mie
- 12 Tranche(s) Jambon blanc
- 12 Tranche(s) Prosciutto

Beurre à la moutarde Maille de Dijon

- 525 Gr Beurre demi-sel
- 115 Gr Moutarde de dijon maille
- 10 Feuille(s) Basilic
- 12 Brin(s) Ciboulette
- 1 Unité(s) Jus de citron
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Beurre aromatisé

Sortez votre beurre la veille de manière à ce qu'il soit de consistance pommade. Commencez en ciselant finement les feuilles de basilic et la ciboulette. Mettez-le dans un bol avec une spatule, ajoutez-y tous les autres ingrédients. Mélangez bien le beurre avant de vous en servir.

Montage du cadre Opéra

Sur une plaque bien plane avec une feuille de papier cuisson, déposez votre cadre de 40 cm par 30 cm. Posez au fond du cadre une feuille de pain de mie, badigeonnez-la de beurre aromatisé. Déposez

sur toute la surface 12 tranches de Prosciutto, ensuite badigeonnez une autre feuille avec du beurre, placez le côté beurré contre le Prosciutto. Exercez une légère pression sur toute la surface et recommencez la même opération avec le jambon blanc. Finissez avec une autre pression sur toute la surface, vous devriez pouvoir détailler environ 75 à 80 morceaux.

Bon appétit!