



Sandwich pommes et fromage de Tilsit

Pour 4 sandwiches

Préparation

Dressing

Mélanger le séré, la crème, le vinaigre et le sucre dans un saladier, puis saler et poivrer.

Salade

Couper le fromage en fines lanières. Laver les pommes, les couper en quatre, les épépiner, puis les couper en lamelles de 2 mm d'épaisseur. Couper l'oignon nouveau, partie verte comprise, en fines rondelles. Incorporer le tout au dressing et bien mélanger.

Finition

1. Laver et sécher les jeunes pousses d'épinards.
2. Couper le pain en tranches de 1 cm d'épaisseur et beurrer un côté de chaque tranche. Dans une poêle, faire dorer les tranches jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes, côté beurre vers le bas.
3. Retirer les tranches de la poêle, les garnir d'épinards, puis de salade au fromage et aux pommes. Selon les envies, le sandwich peut être remis dans la poêle pour être réchauffé.

Ingrédients

Dressing

1 cs	de séré maigre
3 cs	de crème
1 cs	de vinaigre aux herbes
¼ cc	de sucre
	Sel et poivre

Salade

1	oignon nouveau
3	pommes sucrées-acidulées, p. ex. Jazz
200 g	de Tilsit rouge du Holzhof

Divers

100 g	de jeunes pousses d'épinards
	Pain moulé ou pain de mie
	Beurre, à température ambiante

Conseil:

La garniture au fromage et aux pommes est également une merveille en salade.