

Sandwich au fromage frais, champignons, viande de grison et oeuf au plat

Accord du sommelier



Un vin rouge de Châteaumeillant, idéal pour accompagner des charcuteries. Son côté légèrement épicé, poivré et ses notes de fruits rouges se marieront à merveille avec ce sandwich ultra gourmand à la viande de grison et aux champignons.

Servir à 11 – 13°C



TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

PORTIONS

2 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 grandes tranches de pain (tourte de meule, pain de campagne...)
- 4 tranches de viande de grison
- 2 œufs
- 60 g de champignons de Paris
- 100 g de fromage frais
- 30 g de roquette
- 20 g de beurre
- Ciboulette
- Sel, poivre

PRÉPARATION

- 1 - Commencez par mélanger le fromage frais avec du poivre et de la ciboulette ciselée.
- 2 - Lavez les champignons, coupez les pieds et taillez-les en quartiers. Faites les sauter dans une poêle avec du beurre. Salez et poivrez.
- 3 - Faites toaster les tranches de pain au grille-pain ou au four.
- 4 - Faites chauffer une poêle et faites cuire les œufs au plat dans un peu de beurre chaud. Prenez garde à ne pas casser le jaune.
- 5 - Pendant ce temps, tartinez le pain encore chaud de fromage frais. Ajoutez les tranches de viande de grison puis les champignons.
Refermez le sandwich avec la seconde tranche de pain, et ajoutez par dessus un œuf au plat.
Terminez par un peu de fleur de sel, et dégustez immédiatement !

Auteur de la recette : Capucine Stauff - Compte Instagram : @capfood_paris