

Sandwich campagnard au jambon braisé à l'érable, oeuf mollet, mayonnaise fumée à la tomate |

Recette pour 12 tapas

Description

Une assiette de brunch bien de chez nous, le Québec dans l'assiette.

Ingrédients

Jambon braisé

- 600 Gr Jambon entier cuit
- 4 Branche(s) Thym
- 1 Bulbe(s) Ail écrasé
- 125 Ml Sirop d'érable
- 125 Ml Eau
- Sel et poivre

Mayonnaise

- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 50 Ml Pâte de tomate
- 15 Ml Vinaigre de vin blanc
- 1 Ml Fumée liquide
- 175 Ml Huile de canola
- Sel et poivre

Oeufs mollet

- 12 Unité(s) Oeuf entier
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre blanc
- Sel et poivre

Montage

- 12 Tranche(s) Pain de campagne
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **150 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Montage

Garnissez le pain campagnard généreusement de mayonnaise fumée sur chaque tranche.

Ajoutez de fines tranches de jambon braisé à l'érable puis l'oeuf poché, refermez avec votre deuxième tranche de pain, écrasez légèrement pour que l'oeuf éclate.

Attention quand vous le mangez à ne pas vous tâcher!

Oeufs pochés

Portez une grande casserole d'eau à ébullition avec le vinaigre. Plongez les oeufs à ébullition, les laisser 5 à 6 minutes durant l'ébullition.

Les refroidir rapidement sous l'eau froide, les écaler avec délicatesse.

Mayonnaise

Dans un bol, déposez les jaunes d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Mélangez les ingrédients avec un fouet et laissez reposer 5 minutes sur le comptoir.

Par la suite, sans cesser de fouetter, versez graduellement l'huile dans le bol. N'arrêtez pas de mélanger jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise bien ferme. À l'aide d'une spatule en plastique, incorporez en pliant la pâte de tomate ainsi que le vinaigre, finalisez avec la fumée liquide.

Rectifiez l'assaisonnement au besoin. Conservez la sauce au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Jambon

Placez le jambon dans un plat allant au four. Ajoutez-y du thym, des bulbes d'ail, le sirop d'érable et l'eau.

Couvrez l'ensemble de papier d'aluminium, placez au four pour 2 heures à 400°F ou toute une nuit à 250°F.

Vous pouvez soit le manger chaud, soit le laisser refroidir toute une journée à température pièce.

Pain de Campagne

Beurrez légèrement les tranches de pain avant de les faire griller au four. Faites cette préparation lorsque vous êtes prêt à monter vos sandwiches.

Bon appétit!