



## Sandwich ruben

Par La Popotte sans chichis



## Ingrédients

- 4 tranches de pain de mie complet
- 2 tranches de jambon de dinde
- 1 tasse de choucroute cuite égouttée
- 2 noix de beurre ramolli
- 4 tranches de fromage
- 2 cuillères à soupe de sauce Mille-îles :
  - 1 cuil de mayonnaise
  - 1 cuil de ketchup
  - 1 cuil de sauce Worcester
  - Sel et poivre
- 2 cornichons finement hachés

## La sauce

Faire votre sauce Mille-îles en mélangeant la mayonnaise, le ketchup et la sauce Worcester.

## Dressage des sandwiches

Pour chaque sandwich, badigeonnez l'intérieur de vos tranches de pain de mie avec 2 cuil de cette sauce.

Déposez une tranche de fromage, puis la tranche de jambon de dinde et la dernière tranche de fromage.

Ajoutez les cornichons émincés et la 1/2 tasse de choucroute dans chaque sandwich, venir fermer avec la deuxième tranche de pain de mie côté sauce.

Faire chauffer deux noix de beurre dans une poêle et faire dorer les sandwiches 2 min env. puis cuire l'autre face.

Une fois cuits, coupez vos sandwiches en 2.