

Toast roulé jambon fromage, sauce tomate à l'estragon

Recette pour 4

Description

On pourrait appeler ça, cigare roulé de jambon et fromage, accompagné d'une sauce tomate estragon.

L'astuce du chef

Il est plus facile si vous le souhaitez, de cuire vos cigares dans une machine à panini, si vous en possédez une.

C'est simple et rapide, vous pouvez aussi utiliser le fromage de votre choix.

Ingrédients

Toast Jambon Fromage (cigare)

- 8 Tranche(s) épaisse(s) Pain de mie
- 8 Tranche(s) Jambon blanc
- 8 Tranche(s) Fromage comté

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Sauce tomate Estragon

- 0.50 Unité(s) Oignon
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 1 Feuille(s) Laurier
- 1 Branche(s) Thym
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 4 Branche(s) Estragon
- 250 Ml Tomates en dés

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Toast de jambon et fromage (cigare)

Passez le rouleau à pâtisserie sur chaque tranches de pain de mie, étalez dessus le beurre pommade. Déposez dessus la tranche de jambon ensuite la tranche de fromage. Roulez le tout délicatement comme un cigare. Étalez un peu de beurre sur la fin, pour coller les extrémités.

Placez-les au frigo une bonne demi heure, cela facilitera la cuisson à la poêle.

Dans une poêle chaude avec du beurre et de l'huile, saisissez les cigares, sur la partie fermeture du roulé.

Une fois les cigares ou roulés bien colorés, les garder sur une plaque, on les réchauffera au dernier moment en les passant dans le four chaud avant de les servir.

Sauce tomate estragon

Dans une casserole chaude avec de l'huile, dorez les oignon, ensuite baissez le feu.

Au bout de 1 minute, ajoutez le sucre, l'ail, le thym et la feuille de laurier, poursuivez la cuisson 5 minutes. Ajoutez le vinaigre rouge, laissez réduire suffisamment (presque à sec), puis versez votre boîte de tomates concassées.

Assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre, puis laissez mijoter 10 minutes.

Arrêtez la cuisson et ajoutez les feuilles d'estragon ciselées.

Montage et finition

Sur une planche, déposez un bol à trempette de sauce tomate estragon au centre.

Tout autour, déposez les roulés ou cigares de jambon et fromage chaud (2/pers) à la sortie du four, avec le fromage fondant.

Agrémentez la sauce tomate de quelques feuilles d'estragon en finition sur le dessus.

Bon appétit!