

# La Table des Chefs

## Club sandwich

Par la chef Jeninfer Taieb, La Mesure

### **Ingrédients pour 4**

8 tranches de pain de mie blanc  
200g de beurre  
24 tranches de jambon cru  
200g de cream cheese  
Quelques brins de roquette  
1/2 poivron rouge  
Sel poivre  
1 petit pot de Pesto



### **Recette**

1. Laisser le beurre à température ambiante. Une fois tendre, le tartiner sur les tranches de pain de mie, d'un seul côté. Poêler le côté beurré jusqu'à coloration dorée.
2. Couper le poivron éplucher en petits cubes. Le Mélanger sans trop travailler à la moitié du fromage frais.
3. Mélanger l'autre moitié de cream cheese avec deux cuillères à soupe de pesto
4. Une fois refroidie, tartiner généreusement la face non beurrée avec le cream cheese poivron.
5. L'autre face avec le pesto
6. Superposer la roquette et le jambon cru
7. Fermer et découper, il n'y a plus qu'à se régaler !