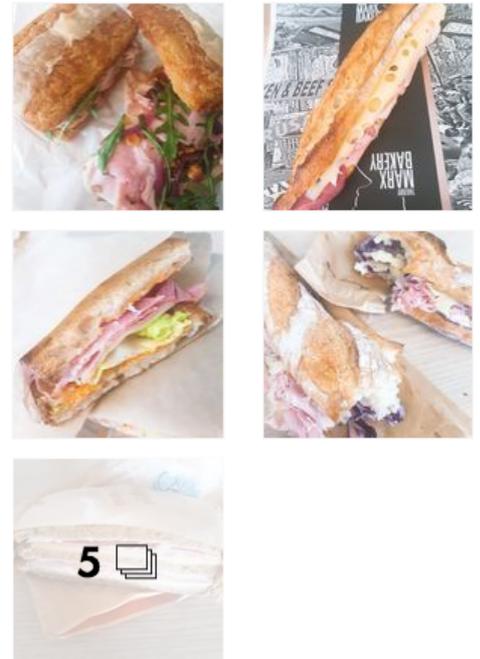


Elle > Elle à Table > Les dossiers de la rédaction > Dossier de la rédac

# Comment faire un sandwich au jambon et fromage ? Conseils et adresses

Publié le 21 janvier 2019 à 9h21



Le sandwich jambon/fromage est un classique de la boulangerie, facilement reproductible et customisable à la maison. Conseils et bonnes adresses parisiennes.

## LE CHOIX DES INGRÉDIENTS

Comme il n'y a que peu d'ingrédients dans ce sandwich, mieux vaut miser sur de la qualité. Une belle baguette tradition de boulangerie, bien craquante et gourmande, est l'écrin idéal pour un sandwich rassasiant. Qu'y a-t-il de meilleur pour poursuivre qu'un beurre cru, de baratte, ou AOC, dont la saveur varie selon les terroirs ? Vient ensuite le traditionnel jambon blanc de Paris, qu'on achète chez son charcutier ou alors en grande surface en préférant un produit sans conservateur. Evidemment, on peut aussi aller s'approvisionner au Printemps du Goût chez la Maison Dubernet et Thierry Marx, pour **un jambon sans nitrate ni nitrite**. Enfin, on choisit un fromage qui a du goût. Un conseil d'une banalité folle mais qui peut tout changer dans un sandwich ! Si le gruyère et l'emmental sont plébiscités en boulangerie, à la maison, place à l'imagination.

## COMMENT CUSTOMISER SON SANDWICH AU JAMBON ET FROMAGE ?

Concernant la baguette, on peut se tourner vers des baguettes aux graines, à la farine complète ou encore préparée à partir d'un mélange de céréales.

Pour le beurre, pourquoi ne pas le customiser ? C'est facile et ça change tout ! Du sel à la truffe avec du beurre doux, de la ciboulette ciselée avec du beurre demi-sel, du piment d'Espelette avec du beurre de baratte, les associations sont infinies... Mais attention, pour customiser son beurre, il faut d'abord le laisser ramollir quelques heures à température ambiante pour pouvoir y intégrer un arôme. Ensuite on mélange, on façonne une forme et on emprisonne le tout dans une feuille de papier sulfurisé avant de placer au frais, pour éviter que le beurre ne prenne les odeurs du frigo.

Concernant le jambon, on peut le choisir nature, rôti à la broche ou aux herbes pour varier les saveurs.

Quant au fromage, on n'hésite pas à opter pour un produit au lait cru ou ayant eu un long affinage qui aura développé son bouquet aromatique. Comté, beaufort, abondance, Ossau-Iraty, qu'importe la variété, chacun choisit en fonction de ses affinités.

Côté réalisation, rien de plus facile ! On coupe une belle longueur de baguette, qu'on entrouvre en portefeuille, on tartine de beurre, on ajoute une tranche de jambon et du fromage coupé finement. On referme, et on se régale.

Et pour se régaler chez les professionnels parisiens, voici un panel de sandwichs testés et validés par la rédaction.

## SAIN



© DGF

Enrubanné d'une infusion de lard fumé et grillé, le jambon fromage de la fromagerie Sain est à croquer.

Le pain ? Une pâte feuilletée à base de farine de blé ancien. Une typicité de cette nouvelle boulangerie qui cherche à réintroduire des céréales paysannes locales,

rescapées de l'industrialisation et qui sont plus digestes avec une valeur glycémique souvent plus faible aussi. Une vraie saveur pour ce sandwich à la croûte croquante et à la mie moelleuse et aérée. Bonne tenue en mains et rondeur en bouche.

Sa garniture ? Que du très bon : un Comté affiné de 30 mois, du jambon de Paris cuit à l'os, un peu de beurre, des pickles d'oignons rouge, quelques noisettes torréfiées pour le croustillant, quelques brins de roquette, des pousses de shizo pourpre, et une once de vinaigrette à l'huile de noisette avec du vinaigre de cidre. De la saveur, du goût, de l'engagement, et du plaisir à l'état brut !

Prix : 5,90€

Sain, 15, rue Marie et Louise, 75010 Paris- Ouvert du mardi au samedi, 7h30-14h30/16h15-20h-dimanche 8h/13h