

Sssandwich ssserpent



IL TE FAUT :

Pour 1 sandwich

Pour le pain :

- 150 g de farine
- ½ sachet de levure de boulanger instantanée
- 20 g de sucre en poudre
- 4 pincées de sel
- 1 œuf
- 5 cl d'eau tiède
- 20 g de beurre fondu

Pour la garniture :

- 50 g de fromage à tartiner
- 1 tranche de jambon
- 4 tomates cerises en tranches
- ½ avocat coupé en lamelles
- 4 feuilles de salade
- 1 olive dénoyautée

Astuce

Tu peux aussi saupoudrer la pâte de graines de pavot juste avant la cuisson.

- 1 Bats l'œuf à la fourchette. Dans un saladier, mélange la farine, la levure, le sucre, la moitié de l'œuf, le sel, l'eau tiède puis le beurre fondu. Pétris pendant 5 min (c'est plus facile avec un pétrin électrique ou un batteur, à vitesse lente).
- 2 Couvre avec un linge et laisse gonfler au moins 2 h. Roule la pâte en boudin, que tu tords comme un serpent. Préchauffe le four à 220 °C. Laisse gonfler la pâte 30 min. Badigeonne avec le reste d'œuf pour dorer la pâte, fais cuire 15 min.
- 3 Laisse refroidir, découpe le sandwich, garnis avec le fromage, la salade, les tomates, l'avocat et le jambon. Referme le sandwich. Confectionne les yeux avec une demi-olive et la langue en tomate.

Les serpents... même pas peur !



Attention, les recettes sont à réaliser avec l'aide d'un adulte !