



Tartines et sandwichs

Sandwich bacon-laitue-tomate (blt)



20 min **10 min** **10 min** **0** **394**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le sandwich

12 tranche(s) **Bacon**
8 tranche(s) **Pain de mie**
120 g **Mayonnaise**
1 **Laitue(s)**
2 **Tomate(s)**

Étape 1

Préparation du bacon

- 1 Déposer les tranches de bacon à plat dans une poêle anti-adhésive en une seule couche.
- 2 Mettre la poêle à chauffer sur feu moyen et laisser cuire pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce que le bacon caramélise
- 3 Retourner le bacon sur l'autre face et laisser cuire à nouveau pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il croustille.
- 4 Retirer de la poêle et déposer sur du papier absorbant pour retirer l'excès de graisse.
- 5 Il est également possible de cuire le bacon au four. Pour cela, il suffit de le déposer sur une feuille de papier sulfurisé et le laisser cuire à 180°C (Th. 6) pendant 10 à 12 minutes.

Étape 2

Préparation du sandwich

- 1 Griller le pain.
- 2 A l'aide d'une cuillère, étaler la mayonnaise sur chaque tranche de pain.

- 3 Placer 2 feuilles de laitue sur 4 tranches de pain.
- 4 Déposer 3 tranches de bacon sur la laitue. Si le bacon dépasse du sandwich, couper les tranches en deux.
- 5 A l'aide du couteau de chef, découper la tomate en tranches d'environ un centimètre d'épaisseur.
- 6 Poser 1 ou 2 tranches de tomates sur chaque sandwich.
- 7 Placer les tranches de pain restantes sur le dessus.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer chaque sandwich sur une assiette et servir.