



Sandwich aux légumes grillés et au Kingsberg

Portions : 2 • Préparation : 10 minutes • Cuisson : 5 minutes



INGRÉDIENTS

- 1 petite aubergine, coupée en tranches d'environ 0,5 cm (1/4 po) d'épaisseur
- 1 poivron rouge, évidé et coupé en 10
- Huile d'olive extra vierge
- Vinaigre balsamique
- 1 pain baguette frais
- 6 fines tranches de prosciutto
- 8 tranches de fromage Kingsberg
- Quelques feuilles de laitue niçoise frisée ou de laitue frisée
- Moutarde de Dijon ou de Meaux (facultatif)
- Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

Badigeonner les tranches d'aubergine et les lanières de poivron rouge d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Assaisonner puis faire griller sur une grille bien chaude de 3 à 4 minutes de chaque côté ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Couper la baguette en deux dans le sens de la longueur puis dans le sens de l'épaisseur. Badigeonner le pain, sur les deux côtés intérieurs, d'huile d'olive. Répartir le prosciutto, le fromage Kingsberg et les tranches d'aubergine sur la base du sandwich. Disposer les lanières de poivron et la laitue. Si désiré, badigeonner de moutarde puis refermer le sandwich. Servir aussitôt.