



---

*Américain préparé Martino pour sandwich*

---



*Un grand classique Belge que l'ont retrouve dans nos boucherie et sandwicheries et rayon traiteur.*

*La différence ici c'est qu'il ne sera pas d'une couleur étincelante comme dans le commerce, car il ne contient aucun colorant !!*

*Ingrédients :*

<i>400 g de bœuf à hacher</i>	<i>Tabasco (suivant votre goût, n'abusez pas)</i>
<i>45 gr de mayonnaise</i>	<i>Quelques gouttes de vinaigre blanc</i>
<i>45 gr de ketchup</i>	<i>3 pincées de paprika en poudre</i>
<i>30 gr de moutarde</i>	<i>1 pincée de poivre de cayenne</i>
<i>15 gr de sauce anglaise (Worcestershire)</i>	<i>Sel, poivre</i>

*Préparation :*

*Mettre dans un bol tous les ingrédients de la sauce et amalgamer le tout.*

*Placer le bœuf haché dans le multi coupe. Mixer, **Temps ultra court** pour ne pas chauffer la viande.*

*Le résultat doit être proche d'une pâte à tartiner.*

*Ajouter la sauce en fonction des goûts.*

*Rectifier l'assaisonnement, il doit être relevé.*

*Se conserve au réfrigérateur durant 48 heures maximum, filmé au contact et boîte hermétique.*

*Un classique belge que l'on trouve dans nos sandwicheries, boucheries et rayon traiteur, il sert à fourrer les baguettes, tartines, pistolets ou sur petits toasts à l'apéritif. Il se vend partout déjà tout fait mais forcément avec des conservateurs et des colorants car c'est de la viande crue qui ne conserve pas, à savoir qu'avec ces conservateurs il se garde plus d'un mois, ne tentez pas ça avec le vôtre, sinon la surprise sera de taille.*

*Il ne contient ni oignon, ni de cornichon, ni œuf, ni câpre. Il est uniquement mélangé avec la sauce Martino. Par la suite, il peut être garni de cornichons ou petits oignons blanc après l'avoir tartiné.*

*Note : Dans certains restos belges, type resto de collectivité, resto route, on sert aussi ce filet américain déjà préparé accompagné de frites et crudités. On mélange après avec oignons, cornichons, câpres. Perso, en plat, c'est uniquement à la française : pas de sauce Martino, avec un jaune d'œuf cru et les accompagnements mais pour les sandwiches, c'est celui-ci, cette recette !*