

Le sandwich aux œufs revisité en 3 façons

<https://www.ricardocuisine.com/chroniques/dossier-special/1338-le-sandwich-aux-ufs-revisite-en-3-facons>

En collaboration avec l'[équipe RICARDO](#)

Le sandwich aux œufs se modernise et se raffine avec des garnitures étonnantes tout en saveurs et en textures. En collaboration avec l'équipe RICARDO, on varie les cuissons et les condiments pour un classique au goût du jour. Le fameux «sandwich pas de croûte» est prêt pour son heure de gloire dans les buffets. Enfin!

1. Sandwichs à l'omelette, au prosciutto et au pesto de tomates séchées

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/9258-sandwichs-a-l-omelette-au-prosciutto-et-au-pesto-de-tomates-sechees>



Dans ce sandwich garni de prosciutto et de pesto de tomates séchées, on intègre l'œuf en omelette plutôt qu'en l'écrasant. On prépare des omelettes très fines qu'on coupe en bandelettes et qu'on insère froides entre les tranches de pain. Un hommage à la frittata italienne entre deux tranches de pain.

Des trucs pour un sandwich aux œufs modernisé

Avant de créer ces variations sur le sandwich aux œufs, on a établi certains critères pour créer des sandwiches complètement repensés. Ils sont...

- plus qu'un mélange d'œuf dur et de mayonnaise
- taillés en rectangle pour qu'on voie mieux les garnitures
- riches en textures et en saveurs grâce à l'ajout d'ingrédients originaux
- anti-gaspillage parce qu'on prépare de la chapelure avec les croûtes réservées des tranches de pain.

2. Sandwichs aux œufs, aux concombres et aux croustilles

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/9260-sandwichs-aux-oeufs-aux-concombres-et-aux-croustilles>



On officialise ce que plusieurs faisaient déjà en cachette: glisser des chips dans son sandwich. Le classique anglais à base d'œufs et de concombres prend une tout autre allure, garni de croustilles aux cornichons à l'aneth qui intensifient les saveurs et qui ajoutent évidemment beaucoup de craquant. Vive les sandwiches croustillants!

3. Sandwichs aux œufs, au saumon fumé et aux œufs de poisson

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/9259-sandwichs-aux-oeufs-au-saumon-fume-et-aux-oeufs-de-poisson>



L'élégance de cette version se déploie dans le jaune vif d'un œuf mollet, le noir sombre des œufs de poisson et le rose tendre du saumon fumé mis en évidence par la coupe latérale. Chaque élément apporte une touche de finesse dans l'allure et les saveurs du sandwich. On y étale également une préparation d'œufs écrasés mélangés à de la mayonnaise japonaise.

Ces sandwichs aux œufs à l'allure chic se démarqueront à coup sûr lors des réceptions. Envie de cuisiner les œufs en sandwichs originaux au quotidien? Voici quelques recettes faciles à préparer:

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/8806-sandwichs-au-jambon-aux-oeufs-et-aux-herbes>

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/6922-sandwichs-roules-aux-oeufs>

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/8570-tartines-aux-oeufs-et-aux-champignons>

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/929-sandwichs-a-l-oeuf-au-plat>

Cet article est une collaboration entre l'équipe RICARDO et la Fédération des producteurs d'œufs du Québec.