



Sandwich Dagwood Dairy Isle

Ingrédients

- Pain français ou ciabatta multigrain
- Mayonnaise à l'ail rôti (voir la recette)
- Mozzarella Dairy Isle tranchée
- Jambon de pays tranché
- Moutarde au miel
- Cheddar fort Dairy Isle tranché
- Rôti de bœuf tranché
- Fromage marbré Dairy Isle tranché
- Dinde fumée tranchée
- Cornichons « Bread and Butter » tranchés
- Cornichon à l'aneth caché
- Tomates tranchées
- Pousses de petits pois
- Poivre noir concassé

Méthode

- Commencez par la moitié inférieure d'un pain français ou d'un pain ciabatta tranché.
- Une couche de mayonnaise à l'ail rôti
- Mozzarella Dairy Isle tranchée
- Jambon de pays tranché
- Un peu de moutarde au miel
- 2 tranches de cheddar fort Dairy Isle
- 1,5 oz de rôti de bœuf tranché
- 2 tranches de fromage marbré Dairy Isle
- 1,5 oz de dinde fumée
- Une couche de cornichons « Bread and Butter »
- Un filet de moutarde au miel puis recouvrez avec la partie supérieure du pain ciabatta
- Garnissez avec les cornichons à l'aneth puis poivrez.

Mayonnaise à l'ail rôti

Pour 1/2 tasse

- 1/2 tasse de mayonnaise
- 1/2 jus de lime avec le zeste
- 1/2 2 bulbes d'ail rôtis
- 1/2 Sel et poivre
- Mélangez la mayonnaise, l'ail et le jus de citron vert puis réfrigérez.
- Pour faire rôti l'ail, retirez la partie supérieure du bulbe, arrosez-le avec de l'huile d'olive, enveloppez-le dans du papier d'aluminium puis faites-le cuire au four à 350 °F pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'il soit ramolli.
- Incorporez la chair de l'ail à la mayonnaise puis salez et poivrez.