

Francesinha

Ingrédients (pour 2 personnes)

4 tranches de pain de mie

2 tranches de jambon

2 steaks de bœuf (fins)

2 saucisses portugaises (linguiça) ou des saucisses fumées

Fromage à fondre (environ 6 tranches)

2 œufs

Frites maison (en option)

Préparation

1- Préparation de la sauce :

Faites revenir l'oignon et l'ail émincés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive

Ajoutez la farine et mélangez bien pour faire un roux

Ajoutez ensuite la purée de tomates, la bière, le bouillon, la moutarde, et le piri-piri. Mélangez bien et laissez mijoter à feu doux pendant 20 à 30 minutes pour que la sauce épaississe. Ajoutez le porto à la fin si vous le souhaitez, et assaisonnez de sel et de poivre

Mixez la sauce pour obtenir une texture lisse

2- Préparation du sandwich :

Faites griller légèrement les tranches de pain de mie

Faites cuire les steaks de bœuf et les saucisses à la poêle. Coupez les saucisses en deux dans le sens de la longueur

Assemblez le sandwich en plaçant une tranche de jambon, un steak, et une saucisse entre deux tranches de pain

Couvrez généreusement le sandwich avec les tranches de fromage

3- Cuisson finale :

Préchauffez le four à 180°C. Placez les sandwiches dans un plat allant au four et enfournez jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et gratiné

Pendant ce temps, faites cuire les œufs au plat

4- Dressage :

Sortez les Francesinhas du four, arrosez-les généreusement de sauce, et posez un œuf au plat sur le dessus de chaque sandwich

Servez avec des frites maison pour un repas complet