

A photograph showing three sandwiches made with ciabatta bread, roast beef, tomatoes, and arugula, tied with a white paper band and a piece of raffia. They are served on a wooden board. In the background, there is a glass of beer and a bottle of beer.

Sandwiches au Roastbeef, à l'houmous, aux tomates et à la roquette

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

Pour les sandwiches

- 4 petits pains de type « ciabatta »
- 24 tranches de Roastbeef
- 4 tomates
- 4 bouquet de roquette déjà lavée

Pour l'houmous

- 320g pois chiches cuits
- 4EL tahini (pâte de sésame)
- à v. jus d'un demi-citron
- 2 gousse d'ail
- 8 huile d'olive extra-vierge
- 4EL paprika
- à v. sel

Préparation

1. Placer tous les ingrédients pour la préparation de l'houmous dans un mixeur et l'actionner en ajoutant doucement un petit verre d'eau froide jusqu'à obtenir un mélange lisse, homogène et un peu plus dense qu'une mayonnaise, ajouter du sel si besoin.
2. Couper les ciabatta en deux et les enduire des deux côtés avec l'houmous.
3. Farcir avec 6 tranches de Roastbeef, une tomate tranchée et une poignée de roquette.
4. Refermer les ciabatta, et les envelopper dans une bande de papier sulfurisé, attacher avec un fil de raphia et servir.