

Cubano-Style Paninis

with Monterey Jack Cheese

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F or preheat panini press to high. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, parchment paper, small bowl, silicone brush, measuring spoons

Ingredients

	2 Person
Charcuterie Trio	125 g
Sandwich Bun	2
Monterey Jack Cheese	1 cup
Dill Pickle, sliced	90 ml
Whole Grain Mustard	1 tbsp
Mayonnaise	28 g
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep

- Halve **sandwich buns**. Brush tops of **each sandwich bun** with $\frac{1}{2}$ **tbsp oil**.
- Drain, then roughly chop **pickles**.
- Combine **mayo** and **mustard** in a small bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine.



Grill paninis

- Transfer **paninis** to a parchment-lined baking sheet. Place another large baking sheet over top of **paninis** and press down firmly to secure (**NOTE**: You can place a heavy pot or saucepan on the top baking sheet to help weigh it down.)
- Bake in the **middle** of the oven until golden brown and **cheese** has melted, 4-5 min.
- Alternatively, place **paninis** into the sandwich press and close. Grill until golden-brown and **cheese** has melted, 3-5 min.



Assemble paninis

- Divide **mustard mayo** between **bottom buns**. Layer 3-4 pieces of your **favourite charcuterie meat** over top. (**NOTE**: Save remaining charcuterie for a future creation.)
- Divide **pickles** over top, then sprinkle with **cheese**. Close with **top buns**.



Finish and serve

- Remove **paninis** from the oven and cut in half.
- Divide **Cubano-style paninis** between plates.

Paninis style cubano

avec Monterey Jack

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Préchauffer la presse-panini, le cas échéant. Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, papier parchemin, petit bol, pinceau à pâtisserie en silicone, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 personnes
Trio de charcuteries	125 g
Pain à sandwich	2
Monterey Jack	1 tasse
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe
Mayonnaise	28 g
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

- Couper les **pains** en deux. Badigeonner le dessus de **chaque pain** de ½ c. à soupe d'**huile**.
- Égoutter les **cornichons**, puis les hacher grossièrement.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



3 Griller les paninis

- Transférer les **paninis** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Disposer une autre plaque à cuisson par dessus les **paninis**, puis bien presser. (**REMARQUE** : Placer une casserole lourde sur la plaque de cuisson supérieure pour l'alourdir.)
- Cuire au **centre** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que le **fromage** fonde.
- En cas d'utilisation d'une presse à panini, placer les **paninis** dans la presse, puis la refermer. Griller de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que le **fromage** fonde.



2 Assembler les paninis

- Répartir la **mayo à la moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**. Ajouter 3 à 4 couches de votre **charcuterie** préférée. (**REMARQUE** : Conserver le reste de la charcuterie pour une prochaine création!)
- Parsemer de **cornichons** et de **fromage**. Refermer les **sandwichs**.



4 Terminer et servir

- Retirer les **paninis** du four et les couper en deux.
- Répartir les **paninis style cubano** dans les assiettes.