

Bouchées de pain de mie complet au saumon fumé



Les ingrédients pour 4 personnes :

8 tranches de pain de mie complet sans la croûte
4 c à s de crème fraîche (j'ai mis un peu de sel et de poivre)
1 c à s de raifort en pot
2 c à s d'aneth ciselé
4 tranches de saumon fumé de la taille des tranches de pain
100 g d'oeufs de saumon

Faire légèrement griller les tranches de pain de mie.

Mélanger la crème fraîche avec le raifort et l'aneth ciselé. Étaler 1/3 de cette crème sur 4 tranches de pain, garnie d'une tranche de saumon fumé, recouvrir d'1/3 de crème.

Répartir les oeufs de saumon et le reste de crème. Pour finir recouvrir avec les 4 tranches de pain restantes. Presser un peu et couper chaque sandwich en 6 morceaux.

Conseil: quand j'ai voulu couper les sandwiches en 6 la farce s'écrasait et débordait, j'ai donc pris un couteau électrique et j'ai coupé les sandwiches mis verticalement sur un côté. Je pense que l'on peut aussi envisager de couper les tranches de pain mises sur le dessus en 6 carrés avant des poser sur la farce. Ainsi il suffira de passer le couteau entre chaque carré de pain pour couper le reste des bouchées.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>