



Tartines et sandwiches

Sandwichs au concombre comme en angleterre



5 min

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

142

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

8 tranche(s) **Pain de mie**
160 g **Concombre**
4 c. à soupe **Ricotta**
1 c. à café **Gros sel**

Étape 1

Préparation du concombre

- 1 Laver puis couper en très fines tranches le concombre à l'aide du couteau éminceur.
- 2 Saupoudrer le concombre avec le gros sel et laisser reposer dans une passoire pendant une petite heure.
- 3 Rincer ensuite le concombre sous l'eau, puis bien l'essuyer avec du papier absorbant. De cette manière on élimine l'eau contenue dans le concombre et on lui donne une texture plus soyeuse.

Étape 2

Réalisation des sandwichs

- 1 Tartiner les tranches de pain de mie avec la ricotta.
- 2 Répartir sur la moitié des tranches le concombre. Puis refermer avec les autres tranches de pain de mie.
- 3 Couper les sandwichs en deux en diagonale. Une fois les sandwichs réalisés il vaut mieux les déguster sans attendre pour éviter que l'humidité de la ricotta et du concombre ne finisse par les ramollir.