Grégory Burgeat

Tartines et sandwichs

Club sandwich au saumon fumé

40 min	35 min	5 min	0	463
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le club Sandwich

- 6 tranche(s) **Pain de mie**
- 12 tranche(s) **Saumon fumé**
- 12 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) de caille**
- 2 **Salade(s)**
- 4 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
- 1 **Citron(s) vert(s)**
- 1 **Huile d'olive**
- 1 **Vinaigre de Xérès**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la garniture

1. Couper le citron vert en deux et le presser avec un presse-agrumes, réserver son jus dans un verre.
2. Verser la crème épaisse dans un saladier et l'assaisonner de sel, poivre et de jus de citron vert.
3. Rincer les cœurs de sucrines et les sécher avec du papier absorbant.
4. Les couper en deux dans la longueur et les ciseler avec un couteau éminceur.
5. Les débarrasser dans un saladier et assaisonner de sel, de poivre, d'huile d'olive et de vinaigre de xérès.
6. Attention à ne pas trop mettre de vinaigre afin de ne pas dénaturer le goût du saumon fumé.

Étape 2

Montage des clubs

1. Verser un léger filet d'huile d'olive sur les tranches de pain de mie et les faire toaster dans un grille pain.
2. Attention à ne pas trop les colorer pour ne pas les dessécher complètement.
3. Effectuer le montage en superposant une tranche de

pain de mie, la crème assaisonnée, la sucrine ciselée, le saumon fumé puis une dernière tranche de pain de mie.

4. Planter quatre piques bambou par club dans chaque coin afin de maintenir les couches en le découpant.
5. Avec le couteau scie, parer tous les côtés afin de retirer les croûtes puis couper les clubs en diagonale afin de réaliser des triangles.

Étape 3

Cuisson des oeufs

1. Casser les œufs de caille et les réserver dans des petits saladiers par six.
2. Il est possible de s'aider d'une paire de ciseaux en découpant légèrement la coquille avec la pointe.
3. Faire chauffer la poêle anti-adhésive, lorsqu'elle est bien chaude couper le feu et verser un premier saladier avec les œufs cassés.
4. Effectuer un mouvement de va-et-vient pour les répartir sur la surface de la poêle.
5. Une fois le blanc coagulé, débarrasser sur la planche à découper et avec l'emporte pièce, découper les jaunes puis en disposer un sur chaque triangle.
6. Répéter l'opération avec le reste des œufs.

Étape 4

Dressage

1. Disposer les triangles des clubs sandwich sur assiette et décorer par exemple avec du vinaigre balsamique réduit.