

Tartines et sandwiches

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.