



Finger food

Les sandwichs de la mer : pain de mie poisson



15 min	15 min	0	0	362
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les sandwichs de la mer

16 tranche(s) **Pain de mie**
150 g **Chèvre frais**
140 g **Thon au naturel**
0.5 botte(s) **Ciboulette**
8 **Olives noires**
1 **Poivre**

Étape 1

Réalisation des sandwichs de la mer

- 1 Découper à l'aide d'un couteau de chef des formes de poisson dans les tranches de pain de mie.
- 2 Dans un saladier, mélanger le thon au naturel et le chèvre frais à l'aide d'une fourchette.
- 3 Ciseler la ciboulette en conservant quelques tiges pour la décoration et ajouter au saladier.
- 4 Assaisonner de poivre.
- 5 Étaler ces rillettes de thon sur la moitié des tranches de pain de mie et déposer une seconde tranche de pain de mie pour refermer le sandwich.

Étape 2

Dressage

- 1 Couper les olives en rondelles et les déposer sur les sandwichs pour former les yeux des poissons.
- 2 Découper les tiges de ciboulette pour former la bouche des poissons et les nageoires.
- 3 Servir frais.