

Tartines et sandwiches

Croque au saumon et au citron confit



18 min **10 min** **8 min** **0** **358**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le sandwich

12 tranche(s) **Pain de mie**
 200 g **Saumon fumé**
 0.5 **Citron(s) confit(s) au sel**
 180 g **Comté**
 50 g **Beurre**
 1 botte(s) **Ciboulette**

Ingrédients pour le dressage

1 **Ciboulette**
 1 **Poivre rose**

Étape 1

Préparation des sandwichs

- 1 Ciseler la ciboulette. Réserver.
- 2 A l'aide d'une petite cuillère, évider le citron confit. Tailler l'écorce en petits dés. Réserver.
- 3 Tailler le fromage en tranches très fines.
- 4 Couper la croûte des tranches de pain de mie.
- 5 Parsemer le pain de ciboulette et de citron confit.
- 6 Tapiser le pain de fromage, sur deux couches.
- 7 Déposer une tranche de saumon fumé sur le fromage. Couper les bords qui dépassent et les replacer sur le pain.
- 8 Fermer le sandwich.

Étape 2

Cuisson des sandwichs

- 1 Chauffer une poêle sur feu moyen.
- 2 Ne pas hésiter à faire cuire tous les sandwichs simultanément en utilisant plusieurs poêles en même temps.
- 3 Tartiner le dessus des sandwichs avec du beurre mou.

- 4 Placer les sandwiches, face beurrée vers le bas, dans la poêle.
- 5 Beurrer le dessus des sandwiches placés dans la poêle.
- 6 Retourner les sandwiches. Lorsque les deux côtés sont bien dorés, les placer dans une assiette.

Étape 3

Le dressage

- 1 Couper les sandwiches en deux afin de former des triangles.
- 2 Parsemer l'assiette de brins de ciboulette et de baies roses.
- 3 Servir accompagné d'une salade ou d'une soupe.