



## Petit pain au saumon beurre et raifort

Pour 10 sandwiches :

.....

**10 boules terroir Rose,**

**Art. n° 1687**

**500 g saumon fumé**

**75 g beurre**

**100 ml chantilly**

**2 ½ cs raifort**

**5 tomates**

**3 poivrons jaunes**

**½ laitue (Lollo Bionda)**

**cresson**

**sel, poivre**

.....

- ❶ Cuire les petits pains 12-15 minutes à 200-220°C.
- ❷ Laver les poivrons, la salade, le cresson et les tomates. Effeuil-  
ler la laitue, couper les poivrons en lamelles et les tomates en  
rondelles.
- ❸ Tartiner la partie inférieure des pains de beurre. Mélanger la  
crème chantilly et le raifort, assaisonner. En tartiner également  
les petits pains.
- ❹ Garnir de salade, de saumon, de tomate et de poivron. Décorer  
de cresson. Recouvrir les sandwiches et savourer.