

Astuce : se déguste aussi avec des pousses d'épinards à la place de la mâche.



Petit pain Fish au gravlax, oeuf et mâche

Pour 10 sandwiches :

.....

10 petits pains Fish, Art. n° 436

1000 g gravlax

500 g mâche

200 g fromage frais, double crème

1 cs raifort

10 oeufs durs, en rondelles

un peu d'aneth haché

.....

- ❶ Laisser décongeler les petits pains Fish et les couper en deux dans le sens de la longueur. Mélanger le fromage frais et le raifort jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse à tartiner sur les deux parties des petits pains. Laver la mâche puis en garnir la partie inférieure des pains.
- ❷ Déposer le gravlax sur la mâche et recouvrir de rondelles d'oeuf. Parsemer d'aneth, recouvrir le sandwich de la partie supérieure du pain et servir.