

Astuce : préparez les ingrédients à l'avance, afin de pouvoir garnir le sandwich devant le client.



Petit croustillant au hareng et oignons

Pour 10 sandwiches :

.....

**10 EDNA Petits croustillants,
art. n° 97**

100 g beurre

10 feuilles de laitue Lollo Bianco

5 oignons rouges, en rondelles

40 filets de hareng, égouttés

.....

- ① Cuire les petits pains, laisser refroidir et entailler. Tartiner les deux moitiés de pain avec une fine couche de beurre. Garnir la partie inférieure d'une feuille de salade et de rondelles d'oignons.
- ② Enrouler quatre filets de hareng pour former des roulés de taille égale et les déposer sur les rondelles d'oignons. Recouvrir le sandwich de la partie supérieure du petit pain.