

Pumpernickel au saumon fumé et poivron

écrit par Pariseyn | 30 mars 2018



On termine notre série de sandwiches basés sur le délicieux pumpernickel avec cette version froide au saumon fumé et aux poivrons. Sa fabrication est très simple et ne demande aucune cuisson.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

8 tranches de [pumpernickel](#)

4 tranches de saumon fumé*

8 cuillères à soupe de fromage à tartiner (Saint Moret, Philadelphia...)

4 cuillères à soupe de confiture ou de chutney de poivron

1 poivron

Des jeunes pousses d'épinard ou des feuilles de laitue

Laver et couper le poivron en petites lanières en enlevant le pédoncule, les pépins et le tégument blanc.

Laver et sécher les pousses d'épinard ou les feuilles de laitue.

Tartiner 4 tranches de pain de fromage et étaler 1 cuillère à soupe de chutney de poivrons.

Déposer des lanières de poivrons sur le chutney en appuyant.

Déposer par-dessus la tranche de saumon repliée.

Finir avec les pousses d'épinard ou les feuilles de laitue.

Refermer le sandwich.

Filmer et réserver jusqu'à la dégustation.

*Vérifier qu'il s'agit bien d'un saumon fumé d'Ecosse label rouge (élevage artisanal), qu'il est salé au sel sec et qu'il est fumé au bois de hêtre.