Pumpernickel saumon fumé et chèvre

écrit par Pariseyn | 29 mars 2018

Après les charcuteries ou le fromage, c'est au tour du saumon fumé d'agrémenter le pumpernickel. Ces sandwiches étant petits, on peut en réaliser de plusieurs sortes et en consommer deux, voire trois, lors d'un piquenique.

Ingrédients, pour 4 mini sandwiches :

8 tranches de pumpernickel

4 tranches de saumon fumé*

Un buche de chèvre

½ concombre

Une botte de radis roses

80 g de beurre

Sel, poivre

Eplucher et couper le concombre en rondelles assez fines à l'aide d'une mandoline.

Laver, effeuiller et couper quelques radis en rondelles.

Allumer le four à 160°C, chaleur tournante, avec une grille en position 2 (1 étant la plus basse).

Couper 8 tranches de pumpernickel assez fines.

On commence par préparer 2 sandwiches :

Beurrer les 4 tranches sur un coté.

Tartiner généreusement les autres cotés de fromage de chèvre.

Donner un tour de moulin à poivre sur le fromage.

Déposer les 4 tranches, coté beurré vers le bas, dans un poêle à feu moyen.

Une fois le pain bien toaster, enfourner la poêle et cuire jusqu’à ce que le fromage soit fondu.

Défourner à l’aide d’une manique pour ne pas se bruler.

Transférer les tranches de pain sur une assiette et déposer sur 2 d’entre elles des rondelles de concombre, des rondelles de radis et une tranche de saumon repliée.

Refermer avec les deux autres tranches de pain au fromage fondu.

Procéder de même pour les 2 autres sandwiches.

Servir sans attendre !

*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.