

Sandwich polaire au saumon

écrit par Pariseyn | 12 novembre 2017



Voici un sandwich comme en dégustent tous les jours les Danois ou les Suédois dans les rues de Copenhague ou de Stockholm. C'est de la street food nordique. Alors en route pour le grand nord, mais attention, c'est copieux !

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 tranches de saumon fumé

8 [pains polaires](#) de 16 cm

320 g de crème fraîche épaisse

25 g de moutarde

25 g de moutarde Savora

1 cuillère à café de baies roses

1 bouquet d'aneth fraîche

Quelques feuilles de laitue

Sel, poivre

Concasser les baies roses et ciseler l'aneth.

Dans un bol, mélanger la crème, la moutarde, l'aneth ciselée et les baies roses.

Saler, poivrer et rectifier l'assaisonnement.

Répartir la sauce à l'aneth sur 4 pains inférieurs et 4 pains supérieurs.

Disposer une feuille de salade et ajouter une tranche de

saumon par sandwich.

Ajouter une autre feuille de salade et refermer le sandwich avec le pain supérieur badigeonné de sauce.

Couper les sandwiches en deux et les filmer jusqu'à dégustation.

