Sandwich saumon fumé crudités

écrit par Pariseyn | 27 juillet 2017

Une création de Laure suggérée par un reste de sauce à burger de Brice, des buns briochés et de tranches de saumon fumé. Quelques crudités, un avocat, et hop, pour un coup d'essai, c'est un coup de maître ! L'accord des saveurs est sublime et c'est à cela que l'on reconnaît les grand(e)s cuisinier(e)s : l'art d'accommoder les restes.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 pains à hamburger ou 4 buns briochés

4 tranches de saumon fumé

La sauce tartare « secrète » de Brice

4 feuilles de salade iceberg

1 tomate

1 avocat

Du jus de citron

Sel, poivre

Emincer la salade iceberg en fines lanières.

Couper la tomate en rondelles.

Eplucher, dénoyauter et couper l'avocat en lamelles.

Couper les pains en deux dans l'épaisseur.

Assemblage :

Badigeonner le pain inférieur d'une généreuse cuillère à soupe

de sauce tartare « secrète ».

Poser une petite poignée de salade émincée, puis des rondelles de tomate par dessus. Saler légèrement.

Ajouter le saumon et les lamelles d’avocat. Arroser de jus de citron. Donner un coup de moulin à poivre.

Mettre de la sauce sur le pain supérieur, refermer le sandwich et presser légèrement avant de déguster.

Note : j’aime bien ajouter quelques baies roses sur le saumon à la place du poivre.