Smorrebrod

écrit par Pariseyn | 4 novembre 2017

Les smørrebrød sont les cousins danois des smörgås suédois, ces tartines de pain de seigle surmontées de crudités, de fromage, de poisson fumé ou de viande séchée. On a profité de la disponibilité d'un pain de seigle aux graines entières pour confectionner ces tartines essentiellement à base de produits de la mer, mais aussi de charcuterie, du fromage ou des crudités comme le montre l'image ci-dessus. A chacun d'imaginer le sien ! Pour le service, il y a deux manières de procéder : soit l'on met tous les ingrédients sur la table et les convives confectionnent la tartine qu'ils souhaitent, soit on prépare tout à l'avance. Dans ce dernier cas, il est recommandé de filmer les tartines en y déposant au préalable une feuille de salade pour ne pas abimer le bel arrangement des ingrédients. Si l'on fait cela quelques heures à l'avance, les saveurs vont mieux se révéler.

Smørrebrød œuf crevette

Ingrédients pour 4 smørrebrød œuf crevette :

4 tranches de vollkornbrot

200 g de crevettes cuites et décortiquées

4 œufs

1 gousse d'ail

Un demi concombre

Un petit pot de crème fraîche

Du beurre

Un demi citron

1 bouquet de ciboulette

Eplucher et couper le concombre en rondelles.

Faire fondre du beurre dans une casserole et y écraser l'ail.

Casser les œufs dans la casserole et remuer sans cesse à feu moyen pour réaliser des œufs brouillés. Ajouter un peu de crème fraîche pour l'onctuosité. Saler et poivrer. Réserver.

Toaster la tranche de pain, puis tartiner d'une couche de beurre puis d'œufs brouillés.

Ajouter quelques tranches de concombre et répartir les crevettes.

Arroser de jus de citron et parsemer de ciboulette.

Smørrebrød crevette pomelos

Ingrédients pour 4 smørrebrød crevette pomelos :

4 tranches de vollkornbrot

200 g crevettes cuites et décortiquées

1 pomelos

1 pot de guacamole

Du beurre

Un demi citron

Eplucher le pomelos à vif et lever les suprêmes.

Toaster la tranche de pain, puis tartiner d’une couche de guacamole.

Alterner les suprêmes de pomelos et les crevettes.

Arroser de jus de citron.

Smørrebrød hareng fumé au curry

Ingrédients pour 4 smørrebrød hareng fumé au curry :

4 tranches de vollkornbrot

200 g de hareng fumé doux à l’huile

1 pot de crème fraîche

Du curry en poudre

1 oignon violet

1 pot de câpres

Eplucher et tailler l’oignon en rondelles.

Couper les harengs en tronçons.

Toaster les tranches de pain.

Mélanger le curry dans la crème fraîche selon vos goûts, mais la crème doit prendre une couleur jaune.

Tartiner la tranche de pain de seigle de crème au curry.

Répartir les tronçons de hareng.

Disposer les rondelles d’oignon et ajouter quelques câpres