

Tartine au gravlax

écrit par Pariseyn | 18 septembre 2022



Un délice nordique. Le saumon est moelleux et fondant : une merveille... On a privilégié ici les pains noirs, mais ça marche aussi très bien avec du [pain polaire](#).

Ingrédients :

4 tranches de [pumpernickel](#) ou de [dinkel volkornbröt](#) ou de [volkornbröt](#)

2 filets de [saumon gravlax](#)

De la [sauce suédoise](#)

Quelques brins d'aneth fraîche

Couper les tranches de pains finement à l'aide d'une trancheuse.

Couper le gravlax en tranches assez épaisses.

Tartiner les tranches de pain de sauce suédoise.

Répartir les tranches de gravlax sur le pain.

Disposer quelques pluches d'aneth.



Réserver au frais jusqu'à la dégustation.