

LE CROQUE SCANDINAVE



4 pers.



8min.



INGRÉDIENTS

- 4 Maxi Palets “Spécial Four”
- 8 tranches de pain de seigle complet
- 4 tranches de saumon fumé
- 1/2 concombre

Pour la marinade :

- 8 g de baies roses
- 20 cl d’huile d’olive
- 1 citron
- 1 pincée de sel
- 4 petits bouquets d’aneth



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Tailler le concombre en fines rondelles et disposez-les sur la première tranche de pain.
3. Ajouter le saumon fumé puis sa marinade et déposer sur la garniture le “Spécial Four” escalopé en 2.
4. Fermer avec la seconde tranche de pain et enfourner environ 3 mn.

Pour la marinade : Ciseler finement l’aneth. Laver le citron, presser le jus d’1/2 citron, couper l’autre moitié en très fines rondelles et ôter la peau pour ne garder que la chair. Concasser les baies roses. Dans un bol, émulsionner l’huile d’olive, le sel, le jus de citron, ajouter l’aneth et les baies roses. Verser cette marinade sur les tranches de saumon fumé et les enrober.

ASTUCES

Passage au four rapide : juste le temps nécessaire pour faire fondre le “Spécial Four”, garder la texture croquante du concombre et ne pas faire cuire le saumon.