

## Petit pain au saumon

## beurre et raifort

Pour 10 sandwiches :

10 boules terroir Rose,
Art. n° 1687
500 g saumon fumé
75 g beurre
100 ml chantilly
2 ½ cs raifort
5 tomates
3 poivrons jaunes
½ laitue (Lollo Bionda)
cresson

sel, poivre

- ① Cuire les petits pains 12-15 minutes à 200-220°C.
- 2 Laver les poivrons, la salade, le cresson et les tomates. Effeuiller la laitue, couper les poivrons en lamelles et les tomates en rondelles.
- 3 Tartiner la partie inférieure des pains de beurre. Mélanger la crème chantilly et le raifort, assaisonner. En tartiner également les petits pains.
- Garnir de salade, de saumon, de tomate et de poivron. Décorer de cresson. Recouvrir les sandwiches et savourer.

