

Sandwichs baltique au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour les Sandwichs baltique

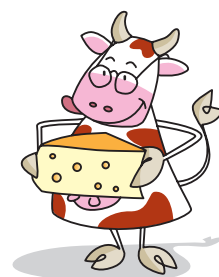
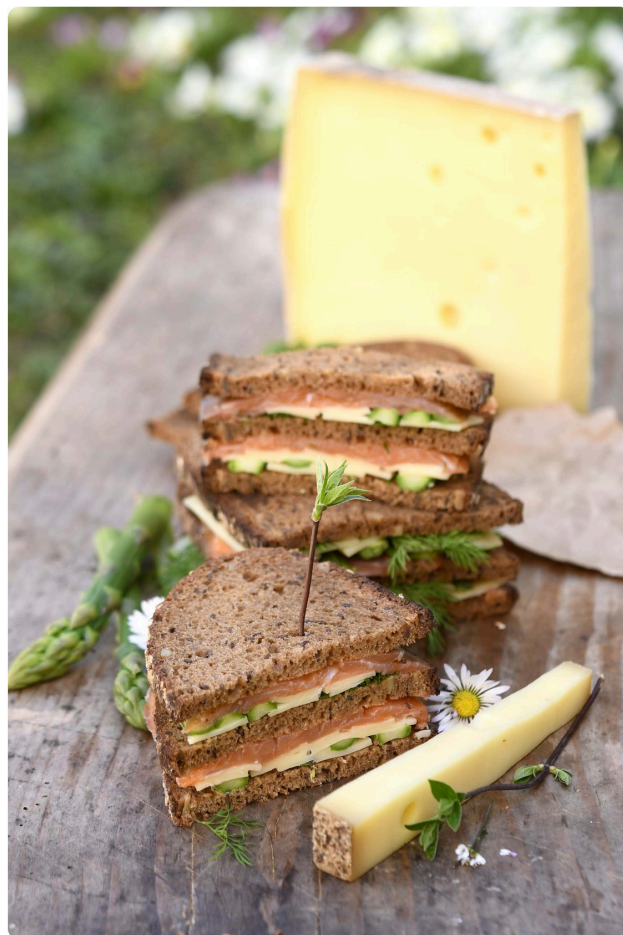
- 6 grandes tranches de pain noir aux céréales
- 4 belles tranches de saumon fumé
- 10 asperges vertes
- 120 g de Gruyère de France
- Huile d'olive
- Quelques brins d'aneth
- Sel et poivre

Préparation

- Lavez les asperges et faites les cuire dans une casserole d'eau salée sans le couvercle (elles resteront bien vertes) environ 15 mn selon leur taille. Vérifiez à l'aide de la pointe du couteau si elles sont cuites. Laissez bien refroidir.

Montage du sandwich

- Prenez une première tranche de pain, badigeonnez à l'aide d'un pinceau un peu d'huile d'olive. Déposez une tranche de saumon fumé que vous aurez détaillée pour épouser la forme du pain. Coupez les asperges en deux dans le sens de la longueur et déposez-les sur le saumon. Ajoutez quelques brins d'aneth puis terminez par les lamelles de Gruyère de France que vous aurez détaillées à l'aide d'un couteau économe. Répétez l'opération une fois puis terminez par une tranche de pain.
- Égalisez bien les bords du sandwich avec un couteau puis coupez-le par le milieu pour faire deux sandwichs. Faites de même pour les autres sandwichs



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyereFrance