



Plats d'accompagnement

Autre

Sandwiches au saumon fumé et à l'avocat

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée)
1/2 gousse d'ail (écrasée)
4 cuillères à soupe de mayonnaise
2 avocats (en tranches)
60 grammes de salade iceberg (en lamelles)
8 tranches de pain blanc
200 grammes saumon (fumé)
poivre

Méthode de préparation

Mélangez la ciboulette et l'ail écrasé à la mayonnaise. Poivrez.

Tartinez les petites tranches de pain avec la mayonnaise sur 1 côté.

Sur les petites tranches disposez de la salade, du saumon et de l'avocat. Poivrez. Recouvrez avec les autres petites tranches avec le côté mayonnaise vers le bas.

Coupez les sandwiches en deux en diagonale et fixez éventuellement avec un cure-dents.

Conseil : dans la mayonnaise remplacez l'ail par du raifort râpé pour plus de goût.

Ustensiles de cuisine

Cure-dent

