



Autre

Sandwiches au concombre et à la salade aux œufs

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de yaourt grec
2 cuillères à soupe d' aneth (haché)
2 cuillères à café de moutarde
1 quart de cresson
8 tranches de pain
1 concombre
4 œufs
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les œufs durs en 8 minutes. Rincez-les sous l'eau courante froide et épluchez-les. Écrasez-les finement avec une fourchette.

Dans un plat mélangez le yaourt et la moutarde puis incorporez-y l'œuf écrasé et l'aneth. Poivrez et salez.

Avec un couteau éplucheur coupez le concombre en longues lamelles puis séchez-les avec de l'essuie-tout.

Disposez des lamelles de concombre sur la moitié du pain, puis de la salade d'œuf et garnissez avec du cresson. Recouvrez avec les autres tranches de pain puis coupez en deux en diagonale plusieurs fois. Fixez éventuellement avec un cure-dents.

