Sandwich au saumon fumé et crème de citronnelle

Produits Bresc utilisés

Bresc Purée de citronnelle 450g

Ingrédients

4

- 4 tranches de pain blanc tramezzini
- 500 g de saumon émincé en longueur
- 200 g de crème fraîche
- 100 g de mayonnaise
- 4 c.à.s. de ciboulette hachée
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 1 citron vert extra en garniture
- 1/2 bouquet de coriandre hachée
- 2 c.à.s. de menthe hachée
- 2 c.à.s. de purée de citronnelle Bresc
- 1 oignon rouge
- poivre et sel
- 1 concombre
- salade iceberg

Méthode de préparation

Laver le concombre et l'éplucher en longues tranches. Couper l'oignon en rondelles et tailler finement la salade. Mélanger la citronnelle, le citron vert, la ciboulette et la coriandre dans la crème fraîche et assaisonner. Tartiner les tranches de pain avec la crème et les garnir de salade, menthe, saumon et oignon. Les disposer l'une sur l'autre et les couper en biseau. Les fixer avec un pic. Garnir de quartiers de citron vert et de feuilles de coriandre.