L'ENTRÉE

SMØRREBRØD

★★★★★ (173)

ENV. 15 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

4 tranches	de pain de seigle
400 g	de petites pommes de terre à chair ferme
4 cs	de mayonnaise
	poivre & sel
100 g	de saumon fumé* ou de crevettes cuites*
1	oignon rouge coupé en rondelles
1 cs	de câpres

Pour le dressage

½ bouquet	d'aneth
un peu	de cresson
quelques	radis coupés en rondelles

PRÉPARATION

1. Faire cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau salée. Tartiner le pain de mayonnaise. Couper les pommes de terre en rondelles de 0,5 cm de large, et en garnir les pains en serrant bien. Saler et poivrer.

2. Garnir généreusement les pains de saumon, de rondelles d'oignon et de câpres, puis décorer d'aneth, de cresson et de rondelles de radis au moment de servir.

ASTUCE

***pour une variante végétarienne**, vous pouvez aussi utiliser un œuf dur pour la garniture.