



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Hamburger : le scandinave .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 cornichon aigre-doux
- 1 pain à hamburger
- 1 tomate
- 1/4 de concombre
- 2 tranches de saumon fumé
- 70 g de rillettes de saumon
- Quelques feuilles de salade

Pour la sauce blanche :

- 1 yaourt velouté nature
- 1/2 c.à.s de vinaigre balsamique
- Aneth, coriandre
- Jus de citron

- Préparer les ingrédients en éminçant : cornichon, tomate, concombre, salade
- Couper le petit pain en deux, les déposer sur une plaque, enfourner 5 minutes à 140°C
- Préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients
- Badigeonner la base du pain de la sauce blanche, ajouter la moitié de la rillettes de saumon
- Ajouter la salade ciselée et une rondelle de tomate, ajouter quelques rondelles de cornichons
- Superposer les tranches de saumon fumé en les pliant au format du pain
- Ajouter un peu de sauce, des rondelles de concombres et de cornichons et une rondelle de tomate
- Recouvrir du restant de rillettes de saumon, refermer avec le dessus du pain
- Accompagner d'une salade composée qui reprend le restant des ingrédients

