

Petits pains au saumon fumé et au fenouil

35 min 

1 
2 



Ingédients

4 tranches de Pan Carré Schär, 2 cuillères à soupe de beurre, 4 tranches de saumon fumé, 1/2 citron, 50 g de fenouil, 1 cuillère à café (5 ml) de moutarde.

Préparation

Hachez finement la verdure du fenouil. Posez les tranches de saumon sur le plan de travail et arrosez goutte à goutte avec le jus d'un demi-citron. Parsemez de feuilles de fenouil et laissez reposer 20 minutes. Travaillez le beurre et la moutarde pendant 3 min., enlevez la croûte du pain et coupez chaque tranche en deux triangles. Étendez un peu de mélange de beurre/moutarde sur chacun des triangles. Enlevez le cône à la base du bulbe du fenouil ainsi que les parties et feuilles dures. Lavez le fenouil et coupez en longueur pour obtenir 4 petites "lanières". Posez sur chaque triangle une tranche de saumon et, à côté de celle-ci, une des "lanières" de fenouil. Garnissez du zeste de citron.

