

VIENNOIS AU SAUMON FUMÉ

4 personnes

10 minutes

facile



Ingrédients

- 4 Viennois
- 4 belles tranches de saumon fumé
- 1/2 concombre
- 120g de fromage frais
- 8 radis rouges
- 4 branches d'aneth
- Sel & poivre

Préparation

Trancher les radis rouges et détailler le concombre en lamelles à l'aide d'un économe.

Disposer les lamelles de concombre sur une assiette et les saupoudrer de sel.

Laisser dégorger 15 minutes et éponger avec un papier essuie-tout.

Tartinier l'intérieur des Viennois de fromage frais.

Y disposer les tranches de saumon fumé, les tranches de radis rouges, les lamelles de concombre, l'aneth effeuillé et assaisonner.

Servir sans attendre !