



MINI-CLUB SAUMON FUMÉ, POMME-CÉLERI RÉMOULADE ET AGRUMES

INGRÉDIENTS

- 55 tranches de pain de mie sans croûte
- 600 g de saumon fumé
- 800 g de céleri-rave
- 600 g de pommes Tasty Granny
- 450 g de mayonnaise à l'ancienne
- 3 oranges
- 3 pamplemousses roses
- 2 citrons
- 1 botte de ciboulette
- Sel et poivre

POUR 50
PIÈCES



PRÉPARATION

1. Préparer la garniture pomme-céleri :

Éplucher et laver le céleri-rave. Tailler en fine julienne. Tailler les pommes en fine julienne et citronner légèrement. Mélanger, ajouter progressivement la mayonnaise à l'ancienne, assaisonner et ajouter la ciboulette ciselée. Réserver au froid.

2. Préparer les agrumes :

Peler les oranges et les pamplemousses à vif. Lever les segments, retirer les pépins et les parties blanches. Égoutter soigneusement. Tailler si nécessaire en morceaux adaptés au format cocktail.

3. Préparer le saumon :

Vérifier les tranches, retirer les parties irrégulières et tailler en morceaux adaptés au format du pain. Prévoir environ 10 à 12 g par pièce.

4. Montage :

Disposer les tranches de pain. Répartir la rémoulade, ajouter le saumon fumé et quelques morceaux d'agrumes. Refermer avec une seconde tranche et presser légèrement.

5. Taillage :

Parer si nécessaire, puis tailler chaque sandwich en deux triangles afin d'obtenir 50 mini-clubs.