



BRUSCHETTAS DE SAUMON FUMÉ

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Tranchez le pain de seigle en une dizaine de tranches de 1 cm.
- 2 Lavez, équeutez puis coupez les champignons en fines lamelles.
- 3 Lavez la salade.
- 4 Déposez le tout sur les tranches de pain et arrosez légèrement d'huile d'olive.
- 5 Recouvrez chaque tranche d'une lanière de saumon fumé, et décorez d'un quart de tomate cerise.
- 6 Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

POUR 4 PERSONNES :

- 110 g de saumon fumé Labeyrie,
- 1 pain de seigle,
- 50 g de salade composée (mesclun),
- 4 gros champignons de Paris frais,
- 5 tomates cerise,
- Origan, sel et poivre,
- Huile d'olive