

# CROQUE SAUMON FUMÉ RADIS NOIR ET RICOTTA

🕒 Temps de préparation  
**PLUS DE 15 MINUTES**

★ Difficulté  
**FACILE**

🍴 Thématique  
**TENDANCE - EXPÉRIENCE**

🍽️ Coût portion\*  
**ENTRE 5 ET 6 EUROS**



## INGRÉDIENTS *pour 1 portion*



- **PAIN DE MIE 12X12 COMPLET**  
**HARRY'S FOOD SERVICE: 2**  
**TRANCHES**
- Saumon fumé : 2 tranches
- Ricotta : 40 g
- Concombre : 25 g
- Radis noir : 15 g

- Lait écrémé : 10 cl
- Œuf entier : 1 ½
- Parmesan râpé : 15 g
- Parmesan copeaux : 15 g
- Ciboulette, sel et poivre du moulin : PM
- Roquette: PM



## SUIVEZ LA RECETTE !

1

Fouetter le lait et l'œuf, assaisonner avec le sel et le poivre du moulin.

2

Couper le pain à l'aide d'un emporte-pièce rond. Ciseler la ciboulette et couper le radis noir en brunoise.

3

Pour réaliser la sauce ricotta : épépiner et couper le concombre en brunoise, mélanger la ricotta avec la ciboulette, le sel et le poivre du moulin. Vous pouvez détendre avec 1 pointe de jus de citron vert ou de crème liquide si besoin.

4

Tremper les 2 tranches de Pain de Mie dans l'appareil puis ajouter le parmesan râpé.

5

Toaster les tranches au four à 180°C jusqu'à coloration. Laisser refroidir puis tartiner avec la sauce ricotta. Ajoutez-y le saumon, la roquette, les copeaux de parmesan et le radis. Refermer et servir.