



Ficelle au saumon et brie, vinaigrette concombre et pomme.

1 ficelle *Au Pain Doré* pré cuite décongelée
160 g de brie
Poivre en grains fraîchement moulu
120 g de saumon ou de truite fumée

Vinaigrette

1 petit concombre du jardin
1 pomme Paula Red
1 petit oignon rouge
4 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de vinaigre de xérès

Pour la vinaigrette, faire une brunoise avec le concombre, la pomme et l'oignon rouge. La quantité des fruits et des légumes doit être la même. Mélanger avec l'huile d'olive et le vinaigre de xérès. Réserver au froid.

Préchauffer le four à 350°F.
Ouvrir la ficelle en deux dans le sens de la longueur, enlever l'excédent de mie, garnir avec le fromage brie. Refermer la ficelle et cuire au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Retirer du four, couper en quatre et enrouler chaque petit sandwich dans une belle tranche de saumon fumé.
Déposer la vinaigrette sur la ficelle

*Recette créée pour la
Boulangerie Au Pain Doré
par Marie-Fleur St-Pierre
Chef du Tapeo Bar à Tapas*