

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **MINI SANDWICHS AU PESTO D'ARTICHAUT ET AU SAUMON FUME**

**Pour 8 mini sandwichs :**

**4 tranches de pain de mie écroustées - 150g de coeurs d'artichauts au naturel (en bocal) - 2 tranches de saumon fumé - 6 cerneaux de noix - 3 càs d'huile d'olive - 3g parmesan fraîchement râpé -**

**Egoutter les artichauts. Mixer dans le robot à l'aide du couteau avec le parmesan et les cerneaux de noix. Etaler sur chaque tranche de pain de mie. Disposer du saumon sur l'une des tranches, poser l'autre tranche, appuyer légèrement. Couper en 4 dans la longueur des mini-sandwichs. Emballer dans du film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur.**

**Autre idée, si comme moi il reste du pesto, tartiner des tranches de pain aux céréales légèrement grillées. Répartir des oeufs de truite. A servir lors d'un apéro.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr