

Croque Monsieur au Saumon Fumé et à l'Aneth

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- PAIN DE MIE	8 tranches
- SAUMON FUMÉ	4 tranches
- ANETH	
- CITRON(S)	1/4
- FROMAGE FRAIS	70g
- MOZZARELLA	70g sèche
- TARTARE (SAUCE)	
- POIVRE	



Recette:

- Séparez les tranches de saumon.
- Arrosez-les de jus de citron et saupoudrez-les d'aneth.
- Tartinez les tranches de pain de mie de fromage frais sur une face. Poivrez.
- Déposez les tranches de saumon à l'aneth sur 4 tranches de pain de mie. Surmontez de mozzarella râpée. Fermez avec les 4 autres tranches de pain de mie.
- Préchauffez l'appareil à croque.
- Faites griller les croques le temps nécessaire afin obtenir un fromage coulant et un beau pain grillé.
- Servez avec un peu de sauce tartare.

Remarque:

Accompagnez de salade.