

## *Paninis au Saumon Fumé, Fromage Ail & Fines Herbes*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

### **Ingrédients:**

- Paninis 2
- Huile d'Olive
- Origan
- Fromage Ail-Fines Herbes
- Saumon Fumé 2-3 tranches
- Parmesan en Copeaux
- Roquette (Salade)
- Citrons 1/4

### **Recette:**

- Faites chauffer le grill.
- Ouvrez les paninis et nappez les faces intérieures et extérieures d'huile puis saupoudrez d'origan. Faites-les griller pour obtenir de belles stries colorées.
- Nappez alors les faces intérieures avec le fromage ail & fines herbes.
- Déposez une belle couche de saumon fumé, quelques copeaux de parmesan, de la roquette et un peu de jus de citron.
- Fermez les paninis et servez sans attendre.



### **Remarque:**

Accompagnez d'une salade verte