

BENTO BUREAU : TARTINE SURIMI SOLEIL

Ingredients for 4 personnes

- 6 tranche pain de mie complet
- 12 Batonnets de surimi
- 1 petite boîte de tapenade
- 1 pincée de piment d'Espelette
- quelques herbes et salades fraîches

Enlevez la croûte des tranches de pain, coupez-les en trois rectangles égaux puis séchez-les légèrement au four ou au grille-pain. Ajoutez à la tapenade une pincée de piment d'Espelette et quelques gouttes de jus de citron. Déroulez les bâtonnets de surimi. Découpez dans la feuille obtenue de jolis filaments. Sur chaque pain de mie, déposez harmonieusement la tapenade. Ajoutez les filaments de surimi. Décorez avec les herbes et quelques pointes de salades fraîches.

Published by: chacha77200@AmisGourmands.fr on
20/01/2012 12:36