

# HAMBURGER ROSE AU SAUMON



## Ingrédients

4 Pains à burger

340 g de filet de saumon frais

60 g de fromage frais type St Moret

3 brins d'Aneth – 10 brins de ciboulette

1/3 de concombre - 2 tomates

12 petits bouquets de mâche

1 gousse d'ail Sel, poivre

## Préparation

1. Épluche le concombre et coupe-le en 8 tranches fines. Coupe les tomates en tranches. Coupe le filet de saumon en pavé de la taille des petits pains.
2. Verse une cuillerée à café d'huile dans une poêle. Fais cuire les pavés de saumon en comptant 2 à 3 minutes par face. Sale, poivre.
3. Mets le fromage dans un bol. Coupe les brins d'aneth et la ciboulette avec des ciseaux. Ajoute-les au fromage frais. Sale, poivre.
4. Mets à chauffer les pains 3 minutes au four thermostat 180 ° C. Tu peux commencer ton assemblage dès que les pains sont chauds. Tartine les 4 demi-pains (base) avec le fromage frais aux herbes. Dépose dessus les burgers de saumon, les tranches de concombre, les tranches de tomates, 3 à 4 petits bouquets de mâche.