

Bretzel au Picandou et saumon fumé



Informations

Personnes : 1
Préparation : 15 min.

Ingrédients

- 1 Picandou
- 1 bretzel
- 3 tranches de saumon fumé
- 2 radis coupé en rondelles
- germes d'alfalfa
- feuilles de salade
- 50 g de crème fraîche
- 1 c. à café de miel
- 1 c à café de moutarde de Dijon
- 1 c à soupe d'aneth haché
- Poivre de cayenne.
- Sel

Étapes de la préparation

1. Pour la sauce à l'aneth et au miel: Mélangez dans une calotte, la crème fraîche, le miel, la moutarde, l'aneth. Assaisonnez avec le sel et le poivre de Cayenne.
2. Coupez le bretzel en deux et tartinez un peu de sauce à l'aneth sur le bretzel. Ajoutez la salade, le saumon fumé, le Picandou coupé en morceaux, les radis et les germes d'alfalfa