



ateliercuisine.ch  
rue du simplon 3  
ch - 1800 vevey  
t. 021 921 33 66

jerome@ateliercuisine.ch  
www.ateliercuisine.ch

## **Shot de tzatziki, mini sandwich au concombre et saumon fumé**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

½ concombre  
50 gr de fromage frais pour le tzatziki  
1 dl de yoghourt nature  
½ gousse d'ail  
8 tranches de pain de mie  
3 tranches de saumon fumé  
20 gr de fromage frais danois pour les sandwiches

### **Déroulement**

Tranchez et finement 8 tranches du concombre, en conservant la peau, et réservez pour la préparation du mini sandwich. Salez légèrement pour faire sortir l'eau. Pelez ensuite le concombre restant et taillez-le grossièrement.

Mixez les morceaux de concombre avec 50 grammes de fromage frais, le yoghourt et la gousse d'ail écrasée. Assaisonnez de sel et de poivre et réservez au froid.

Vous pouvez passer cette soupe froide au tamis si vous souhaitez un résultat plus lisse.

Détaillez le pain de mie à l'emporte-pièce rond de 5 cm. Badigeonnez d'un peu de fromage frais les tranches.

Montez les sandwiches en 3 étages, un de saumon et un de concombre. Décorez le dessus avec un peu de fromage frais et d'aneth ou refermez avec une tranche de pain à garnir d'une quenelle de fromage frais.

Versez la soupe froide tzatziki dans des shots et déposez sur le dessus un petit sandwich.

Pour un résultat plus croustillant, vous pouvez également toaster le pain de mie avant de le découper à l'emporte-pièce.