

Je vous propose un atelier cuisine à réaliser chez vous grâce à cette recette illustrée !

**Au menu : Burger au saumon fumé**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

J’ai utilisé pour cette recette des pains à la farine complète. Il est possible aussi d’utiliser du pain de mie.

****

2 pains burger

****

Si vous n’avez pas de saumon vous pouvez utilisez du thon. Dans ce cas mélanger le thon avec du fromage frais et quelques herbes : persil, coriandre et même de l’échalotte.

2 tranches de saumon fumé

****

Fromage frais

****

Quelques champignons

****

1 œuf

****

1 tomate

****

Feuilles de salade

****

1 citron

tron

**Préparation :**

****

Nous allons commencer par préparer tous les ingrédients.

Et n’oubliez pas de vous laver les mains avant !



**1)**

Faire bouillir l’eau dans une casserole.

****

A l’aide d’une cuillère à soupe, plonger l’œuf dans l’eau.

****

Pour un œuf dur, laisser cuire 10 minutes.

**2)**

Après 10 minutes, retirer la casserole du feu et verser de l’eau froide dans la casserole.

****

Laisser refroidir l’œuf environ 5 minutes.

****

Ecaillez l’œuf et rincer le à l’eau.

****

Couper l’œuf en tranches.

**3)**

****

Laver les champignons et couper les en petits morceaux.

****

Verser quelques gouttes de citron sur les champignons.

****

Laver la tomate,

Retirer la tige verte avec un couteau,

Couper la tomate en tranches.

**4)**

****

Griller légèrement les pains.

**5)**

Tartiner chaque tranche de pain avec le fromage frais.

****

Maintenant tous vos ingrédients sont prêts, il suffit de les monter !

****

**6)**

Commencer par déposer les champignons émincés.

****

Puis poser la tranche de saumon fumé.

****

Ensuite quelques tranches d’œuf.

****

J’ai choisi ici de jeunes pousses corsées.

Ajouter quelques feuilles de salade.

****

Finir par quelques tranches de tomates.

****

****

Vous pouvez accompagner ce burger d’une petite salade à votre goût !

Et refermer le burger.