

Sándwich de Cangrejo, Salmón y Salsa Cocktail



Ingrédients:

- 1 pot de sauce Cocktail.
- 8 tranches de Pain de mie.
- 200 gr Saumon fumé.
- 250 gr de Surimi râpé.
- 100 gr de Câpres.
- 1 Œuf à la coque.

Préparation:

- Tailler le saumon en tartare au couteau.
- Hacher l'œuf.
- Placer dans un bol, le saumon, l'œuf, les câpres et le surimi râpé.
- Ajouter deux cuillères à soupe de sauce Cocktail.
- Ôter la croûte des tranches de pain de mie et les tailler en deux.
- Placer de la garniture sur une demi tranche de pain (environ un cm) et on recouvre d'une autre.
- Placer les sandwichs dans un gril à panini et les cuire jusqu'à ce que le pain soit grillé.