



TAMAGO SANDO SAUMON FUMÉ

Pour 4 sandwichs
Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 8 tranches de shokupan
- 10 œufs
- Mayonnaise japonaise : 140 g
- Saumon fumé : 160 g
- Ciboulette ciselée : 8 g
- Jus de citron : 10 g
- Fleur de sel : 2 pincées
- Poivre blanc : 2 pincées
- Jeunes pousses ou micro-pousses (optionnel) : 12 g

Conseils de préparation et de montage

- Veillez à répartir la garniture jusqu'aux bords afin d'obtenir une coupe nette et généreuse.
- Nettoyez la lame du couteau entre chaque découpe pour conserver une tranche parfaitement nette.
- Pour un rendu encore plus premium, emballez les sandwichs quelques minutes dans du papier cuisson avant découpe afin de bien maintenir leur forme.

Astuces mise en œuvre en boutique

- La préparation aux œufs peut être réalisée à l'avance et conservée au frais.
- Le montage s'effectue en moins de 2 minutes au moment du service.
- Possibilité de proposer une déclinaison avec aneth frais, concombre ou citron confit.

1. Faites cuire les œufs pendant 10 minutes dans une eau frémissante afin d'obtenir des œufs durs.

2. Refroidissez-les immédiatement dans de l'eau froide puis écalez-les.

3. Écrasez grossièrement les œufs à la fourchette afin de conserver une texture généreuse et légèrement irrégulière.

4. Ajoutez la mayonnaise japonaise, le jus de citron, la ciboulette, le sel et le poivre puis mélangez délicatement.

5. Répartissez généreusement la préparation aux œufs sur 4 tranches.

6. Déposez le saumon fumé.

7. Ajoutez quelques jeunes pousses si souhaité puis refermez avec les tranches restantes.

8. Pressez délicatement puis coupez chaque sandwich en deux.