

# Croque de saumon



## INGREDIENTS

- 2/3 tranches de pain de mie
- 2/3 tranches de saumon fumé
- 3 rondelles de tomate
- 1 pincée de gruyère râpé
- 1 pincée de paprika
- moutarde à l'ancienne

## PRÉPARATION:

Toaster les tranches de pain de mie pendant quelques minutes pour les colorer légèrement. Etaler sur chaque tranche, 1 cc de moutarde à l'ancienne. Y déposer ensuite une tranche de tomates, 1/2 tranches de saumon fumé, 1 pincée de gruyère râpé et une pincée de paprika. Passer le tout au four pendant 1/4 d'heure à 180°C.

*Me servir chaud avec une belle  
salade!!*