

Smorrebrod

Lors de mes dernières vacances en Suède, j'ai pu avoir un petit aperçu de la cuisine locale, que l'on peut retrouver un peu partout chez leurs voisins scandinaves. Dès le matin, chez nos hôtes, nous avons droit à un copieux petit-déjeuner salé, composé principalement de pain, d'oeufs durs et de pâte à tartiner à base de ...poisson ! Ces dernières s'achètent en supermarché sous forme de tubes de toutes les couleurs, comme du dentifrice !

Heureusement, il existe aussi des versions plus alléchantes, garnies de fruits de mer frais, comme les smorrebrod. Les danois raffolent de ces tartines qu'ils appellent d'ailleurs "sandwich ouvert" et faisait office de repas complet au siècle dernier. Grâce à de jeunes chefs, le smorrebrod revient à la mode, pour le plus grand plaisir des gourmands...comme moi !

[Imprimer](#)

Smorrebrod

Auteur: Piment Oiseau

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson:

Temps total: 15 minutes

Pour 4 personnes

Ingredients

- -8 tranches de pain de seigle
- -100 g de petites crevettes nordiques sauvages
- -140 g de saumon fumé de Norvège
- -225 g de fromage frais à tartiner
- -4 oeufs durs
- -1/8 de concombre
- -4 radis
- -1 citron
- -quelques pluches d'aneth
- -quelques tiges de ciboulette

Instructions

1. Coupez le concombre et les radis en fines rondelles, puis les oeufs durs en tranches épaisses. Arrosez les crevettes de jus de citron. Tartinez chaque tranche de pain avec du fromage frais et parsemez la moitié de ciboulette ciselée.
2. Disposez sur certaines tartines des rondelles de radis et de concombre, puis surmontez de lamelles de saumon fumé, de crevettes et de tranches d'oeufs dur.
3. Ajoutez quelques pluches d'aneth et dégustez sans attendre.

Astuce Astuce : pour plus de croustillant, remplacez le pain par des crackers aux graines.