Salade de **Toasts chauds Saumon poireaux**





2 personnes | 10 min préparation | 5 min cuisson

Les ingrédients

1 verrine de 95 g de Tartinable à déguster chaud Saumon & jeunes pousses de poireaux la belle-iloise
60 g de mâche
1/2 concombre
125 g de tomates cerises
Une poignée de cerneaux de noix
4 tranches de pain aux céréales
Sauce vinaigrette

Les étapes

1- Préchauffer le four en mode grill à 220°C
2- À l'aide d'une petite cuillère, répartir le tartinable sur les 4 tranches de pain aux céréales, puis les disposer sur la plaque du four
3- Enfourner 5 min jusqu'à ce que les toasts soient dorés
4- Pendant ce temps, réaliser des tagliatelles de concombre avec un économe, couper les tomates cerises en 2 et hacher grossièrement les noix
5- Disposer la mâche, les tagliatelles de concombre et les tomates cerises dans les assiettes. Assaisonner de vinaigrette
6- Déposer 2 toasts dans chaque assiette et parsemer de noix. C'est prêt !