Cigares de **Zanzibar**

6 personnes | 10 min préparation | 10 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80 g d’émietté de Thon Zanzibar la belle-iloise
150 g de fromage frais aux noix
6 tranches de pain de mie complet
Quelques feuilles de salade, mâche ou roquette

Les étapes

1- Faire griller les tranches de pain de mie dans un toasteur, puis les aplatir tout de suite avec un rouleau à pâtisserie
2- Lorsqu’elles sont refroidies, tartiner les tranches de pain de fromage frais
3- Egoutter l’huile et répartir le contenu des boîtes sur le bord des tranches et y déposer quelques feuilles de salade par dessus
4- Rouler ensuite chaque tranche bien serrée et piquer celle-ci avec un cure-dent
5- Servir accompagné d’une salade verte et de quelques tomates en tranches