

# Petits pains briochés au saumon et au fromage

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 8 à 10 min

## Ingrédients pour 2 personnes

- ✓ 4 petits pains au lait long
- ✓ 4 tranches de saumon fumé
- ✓ 4 tranches de fromage à croque-monsieur
- ✓ 10 cl de crème fraîche épaisse
  - ✓ Emmental râpé

**Préparation :** *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Coupez les petits pains en deux dans le sens de la longueur

A l'aide d'une cuillère à café, étalez les petits pains de crème fraîche

Coupez les tranches de fromage et de saumon en 2 et garnissez-en les petits pains en commençant par 1 tranche de fromage puis 1 tranche de saumon.

Déposez par dessus une tranche de fromage, puis refermez les petits pains.

Parsemez chaque pains d'emmental râpé

Disposez-les sur la grille du four recouverte de papier cuisson

Laissez dorer 8 à 10 min environ à four chaud

Vous reste plus qu'à passez à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**