

Mini Club Sandwichs Concombre et ciboulette

Pour 4 personnes

Ingrédients:

½ concombre

½ botte de ciboulette

100g de fromage frais

8 tranches de pain mie grillé

Préparation:

Lavez le concombre, séchez-le puis émincez-le en fines rondelles.

Rincez puis séchez la ciboulette. Ciselez-la finement.

Déposez le fromage blanc dans un bol, puis ajoutez la ciboulette. Mélangez à la fourchette. Tartinez toutes les tranches de pain de cette préparation.

Répartissez le concombre sur 4 tranches de pain. Refermez les sandwichs avec les 4 autres tranches de pain de mie.

Pressez légèrement avec le plat de la main, puis coupez en diagonale dans les deux sens pour obtenir 4 triangles par sandwich.

ŒUFS AU LAIT SALÉS

Cuisson : 12 à 15 mn

INGRÉDIENTS : pour 6 personnes

1 boîte de lait condensé non sucré de 400 gr

1 cuillerée à café rase de sel , poivre

3 œufs

2 cuillerées à soupe d'herbes fraîches hachées (persil, ciboulette)

Beurre pour le moule

Préparation :

Dans un saladier, fouettez vigoureusement tous les ingrédients

(ou mixer avec un mixer plongeant)

Versez dans un moule à soufflé ou l'équivalent, beurré et cuire au bain-marie, dans la cocotte à cuisson sous pression ,12 mn si le moule est

Large de (20 cm) ,15 mn si le moule est plus étroit (16 cm)

Au bout de ce temps, faites partir la vapeur et ouvrez.

Afin de ne pas vous brulez, utilisez le panier métallique pour faciliter les manipulations.

Démoulez froid, placez dans une boîte hermétique, vous pouvez accompagner de tomates, salade, mayonnaise bien relevée.