

# Croque-monsieur Nordique



## Ingrédients :

- Des tranches de pain nordique
- Des tranches de saumon fumé
- Un peu de jus de citron
- De la crème fraîche
- Un peu d'aneth
- Un peu de poivre
- Du fromage frais à tartiner

## Préparation :

- Tartiner les tranches de pain avec le fromage
- Recouvrir avec les tranches de saumon fumé
- Dans un bol, mélanger la crème fraîche, l'aneth, le poivre et le jus de citron.
- Recouvrir le saumon de cette sauce
- Refermer les croques avec une seconde tranche de pain nordique

Vous pouvez les déguster froid ou chaud (au four pendant 5 min à 180°)

# Samoussa chevre-miel

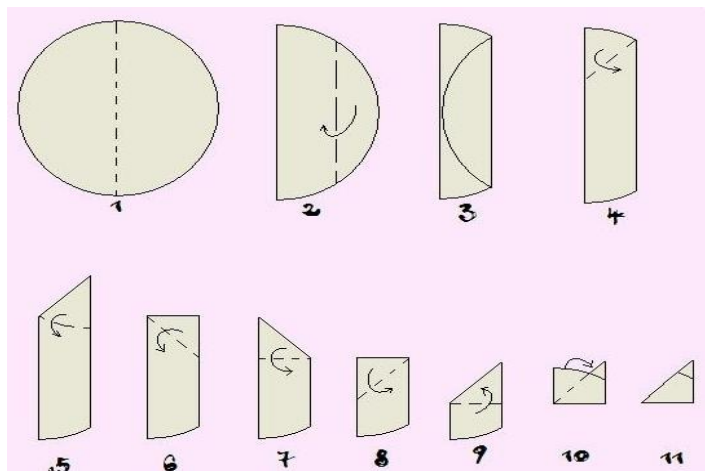


## Ingrédients :

- Des feuilles de brick
- Du fromage de chèvre frais (facile à tartiner)
- Du miel

## Préparation :

- Couper les feuilles de brick en deux à l'aide d'une paire de ciseaux
- Plier en deux dans le sens de la longueur (cf. petite illustration)
- Plier pour former des triangles jusqu'à la moitié
- Former une pochette dans le creux de la main et garnir avec le chèvre et le miel
- Finir le pliage et fermer le samoussa comme une enveloppe
- Faire cuire 10 min au four à 180°C



Variante : les samoussas peuvent être garnis avec ce que vous voulez

# Hot Dog



## Ingrédients :

- Du pain spécial hot dog
- Des saucisses
- Ketchup
- Moutarde

## Préparation :

- Fendre le pain en deux
- Tartiner le pain avec du ketchup et un peu de moutarde.
- Ajouter une saucisse à l'intérieur
- Passer au micro-ondes entre 30 sec. et 1 min.

## Beignets à la banane



### Ingrédients :

- 2kg de bananes bien mûres
- 300 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 6 g de levure boulangère
- Une marmite pleine d'huile chaude

### Préparation :

- Ecraser les bananes dans un saladier, sans laisser de morceaux
- Mélanger la farine, le sucre, le sel, et la purée de banane.
- Dans un petit verre, mélanger la levure avec un tout petit peu d'eau.
- Verser le tout dans la pâte puis mélanger encore pendant 5 minutes
- Laisser reposer un peu la pâte.
- Faire frire dans l'huile chaude, des petites cuillères de pâte jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.