Tramezzini au salametti et céleri

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 15 min

Temps actif: 15 min

Facile

Ingrédients

Pour 6 personnes

100 g	salametti suisse
80 g	radicchio
2 branches	céleri
2 cs	mayonnaise
2 cs	yogourt nature
1 cc	jus de citron
	poivre noir du moulin
6 tranches	pain toast

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

148	kcal
5 g	de protéines
9 g	de glucides
11 g	de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Une variante élégante

Délicieux aussi avec du pain au levain toasté et du jambon cru.

Préparation

1. Couper le salametti en petits dés, laver le radicchio et le céleri et les couper en fines lamelles. Amalgamer la mayonnaise, le yogourt et le jus de citron, assaisonner avec du poivre et mélanger le tout avec les ingrédients préparés.

2. Enlever la croûte des tranches de pain toast, les couper en deux en diagonale. Garnir généreusement la moitié des tranches de pain de garniture et recouvrir chacune d'un second triangle de pain. Presser légèrement les bords et fixer avec un cure-dent.