



# Tramezzini au salametti et céleri



La différence est là.

 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.

Sur [viandesuisse.ch](https://viandesuisse.ch), tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.