

# Dés de saumon sur le pain noir



## Team Kochkunst Biel-Seeland

Swiss Finger Food Trophy 2017

**Coach:** Karl Reinhold  
Lukas Schär  
Werner Kohler  
Stefanie Jenny



## INGRÉDIENTS

### Pâte noire

100g de farine blanche  
50g de farine noire  
2g sel  
100g de l'eau  
7g de beurre  
7g de levure  
1g de sucre

## PRÉPARATION

- Mélanger tous les ingrédients et laisser lever la pâte, l'étaler directement sur la feuille de cuisson en silicone, piquer et découper à l'emporte-pièce. Cuisson au four environ 10 minutes à 180°C.
- Faire mariner les dés de saumon dans la sauce soja et saupoudrer des graines de sésame. Rôtir brièvement de tous les côtés. Déposer avec une cuillère le mélange Wasabi-Philadelphia – mayonnaise sur les morceaux de pain, mettre les dés de saumon par-dessus, garnir avec le wasabi et les dés de poivrons.

**Bonne dégustation !**

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

