

## Croque monsieur au saumon fumé et à l'aneth

Pour 3 bouches:

- 3 tranches fines de saumon fumé
- 6 tranches de pain de mie
- 3 branches d'aneth frais
- de la crème d'aneth (2 cs de crème fraîche, 1 cs de moutarde à l'ancienne, 1 cs de jus de citron, poivre, 1 petite pincée de fleur de sel, 2 cs bombée d'aneth ciselé)



- Beurrer chaque tranche de beurre et les retourner
- Y déposer de la crème d'aneth, la moitié d'une tranche de saumon fumé, la branche d'aneth, l'autre moitié de saumon et encore un peu de crème d'aneth
- Fermer le croque avec l'autre tranche
- 3mn dans la machine à croque

