



Smørrebröd à la salade de pommes de terre et au rosbif



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 oignons

huile d'arachide

4 tranches de pain de seigle

beurre

4 cuillères à soupe de salade de pommes de terre (préparée à l'avance)

8 tranches de rosbif

1 ravier de cresson (de fontaine)

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les oignons en rondelles. Faites-les frire \pm 7 minutes dans une huile à 180 °C. Laissez-les égoutter sur du papier de cuisine et salez-les.
- 2.** Coupez 4 disques dans le pain de seigle (utilisez éventuellement un verre comme emporte-pièce). Beurrez-les. Garnissez-les ensuite d'une bonne couche de salade de pommes de terre, de 2 tranches de rosbif joliment pliées, d'oignons frits et de cresson de fontaine. Salez et poivrez généreusement le rosbif. Servez immédiatement.