

# POISSON BURGER

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 10 mn**

**2 personnes:**

225 g de saumon  
100 g de crevettes  
100 g d'épinards  
2 tranches de tomate  
1/2 oignon  
4 tranches de leerdammer  
5 cs bombée de crème fraîche  
4 tranches de pain, Brasserie Burge, de Jacquet

1. Badigeonnez chacun des pains de crème fraîche. Émincez l'oignon.
2. Faites-les revenir à la poêle dans un filet d'huile d'olive. Réservez.
3. Poêlez les darnes de saumon quelques minutes.
4. Ajoutez ensuite les crevettes et les épinards (avec 1 cuillère à soupe de crème fraîche sur ces derniers).
5. Salez, poivrez.
6. Laissez cuire à feu réduit.
7. Garnissez les tranches de pain (partie inférieure) de saumon émietté.
8. Etalez une couche d'épinards. Ajoutez les crevettes, le leerdammer que vous aurez préalablement fondu à la poêle, les tranches de tomate et les oignons .

9. Recouvrez le tout d'une tranche de pain (le chapeau).

Dégustez immédiatement . Vous pouvez l'accompagner de frites ou d'une salade.