Tramezzini avec Vitello Tonnato, œuf dur, céleri, laitue et pomme verte

Ce qui est necessaire (pour 4 Portions)

- 4 barquettes de Vitello Tonnato
- 12 grosses tranches de pain aux céréales
- 4 œufs durs
- 4 feuilles de laitue
- à v. quartier de pomme verte Granny Smith
- à v. jus de citron
- 4 cœur de céleri avec ses feuilles

Préparation

1. Couper les œufs durs en tranches.

2. Laver le cœur de céleri avec ses feuilles, le sécher, détacher les feuilles et couper les côtes en rondelles.

3. Laver, sécher et couper les feuilles de laitue en julienne.

4. Éplucher le quartier de pomme, enlever les pépins, le couper en petites tranches et l'humecter avec le jus de citron pour ne pas qu'il s'oxyde.

5. Aligner 2 tranches de pain sur une planche à decouper, les farcir avec la moitié du Vitello Tonnato, la moitié des œufs et le céleri en rondelles avec ses feuilles.

6. Couvrir avec la deuxième tranche de pain et ajouter une deuxième couche de Vitello Tonnato, une de laitue, une d'œufs et terminer avec les petites tranches de pomme verte.

7. Fermer les tramezzini avec la troisième tranche de pain, les fixer avec 2 cure-dents et les couper de façon à ce que chaque moitié soit fixée par un cure-dent. Servir immédiatement.

8. Servir un demi-tramezzino par personne comme amuse-bouche. Pour le servir comme plat unique, doubler les doses et servir un tramezzino coupé en deux par personne accompagné d'une salade d'épinards, de pomme verte et de radis.