**Croque-saumon de Michel Sarran**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/11/croque-saumon-de-michel-sarran-p1090245.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 8 tranches de** [**pain de mie**](https://recettes.de/pain-de-mie)  
**- 50 g de beurre fondu**  
**- 120 g de** [**fromage frais**](https://recettes.de/fromage-frais) **(Philadelphia, St Morêt...)**  
**- 1 grosse càs de ciboulette ciselée**  
**- 1** [**citron vert**](https://recettes.de/citron-vert)  
**- 4 petites tranches de** [**saumon fumé**](https://recettes.de/saumon-fume) **(ou truite)**  
**- 60 g de comté râpé**

**1 gaufrier ou 1 poêle**

Faire fondre le beurre et beurrer au pinceau une face de chaque tranche de pain de mie (celle qui sera en contact avec la plaque de cuisson).  
Râper le zeste de la moitié du citron vert et exprimer une grosse cuillerée à soupe de jus.  
Écraser à la fourchette le pain de mie et le mélanger avec la ciboulette, le zeste et le jus du citron vert.  
Poivrer légèrement au goût mais ne pas saler.  
Étaler la crème de fromage sur la face non beurrée de toutes les tranches de pain.  
Déposer une tranche de poisson sur 4 tranches.  
Répartir le fromage râpé au centre du poisson.  
Fermer le croque avec une tranche de pain face beurrée à l'extérieur.  
Le croque-saumon est prêt, il peut attendre bien couvert l'heure du repas.  
Un peu avant l'heure, faire chauffer le gaufrier puis cuire le croque 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.  
Si vous n'avez pas de gaufrier, vous pouvez le faire cuite à la poêle 2 à 3 minutes sur chaque face.  
Servir bien chaud et manger avec les doigts ou comme chez nous à table avec une salade assaisonnée d'huile d'olive et de jus de citron vert.