



Pour 12 petits sandwiches :

12 tranches de pain blanc

250 g de goberge à saveur de homard

1/2 tasse (125 ml) de mayonnaise

2 c. à soupe de ciboulette, ciselée finement

Le zeste d'un citron

1 c. à soupe de jus de citron

24 tranches de concombre, coupées à la mandoline

Oeufs de saumon

À l'aide d'un emporte-pièce d'un diamètre de 2 po (5 cm), découper deux cercles dans chaque tranches de pain. Réserver.

Hacher finement la chair de goberge et la mélanger dans un saladier avec la mayonnaise, la ciboulette, le zeste et le jus de citron.

Déposer de la salade de goberge sur une rondelle de pain puis recouvrir d'une autre rondelle,
Déposer deux tranches de concombre en les décalant légèrement puis déposer quelques oeufs de saumon.