

# Toast aux oeufs et tartinaade aux oeufs de poisson



# Fiche recette

## Toast aux oeufs et tartinade aux oeufs de poisson de poisson

*Le pain croustillant Suédois vient de traditions séculaires. Le caractère dur et croustillant vient du court, mais très chaud, processus de cuisson. Cela donne un pain avec un minimum d'eau, lui permettant une exceptionnelle longue conservation, ce qui fût, historiquement, une qualité extrêmement importante.*

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

4 tranches de pain craquant  
KNÄCKEBRÖD FLERKORN  
2 oeufs durs coupés en deux  
1 tube de tartinade aux oeufs de poisson  
SMÖRGÅSKAVIAR  
Ciboulette

### Préparation :

Beurrez les tranches de pain craquant et disposez-y les rondelles d'oeufs durs.

Étalez la préparation aux oeufs de cabillaud sur les oeufs durs.

Décorez avec de la ciboulette ciselée.



**KNÄCKEBRÖD  
FLERKORN**  
pain croustillant  
multicéréales  
250 g

**2€**

Soit 8€/kg



**SMÖRGÅSKAVIAR**  
Tartinade aux  
oeufs de poisson  
190 g

**1,95€**

Soit 10,26€/kg