



## pause du matin - cold fish

*La pause la plus créative qu'on n'ait jamais vue*

### Ingrédients

- De grandes tranches de pain toast, légèrement toastées
- Fromage frais Gala, mélangé à un peu de lait
- minipic, coupé en morceaux
- Ciboulette ou persil, finement haché, ou graines de sésame
- Carottes ou mini cornichons, en lamelles
- Radis, en lamelles

### Préparation

Découper des poissons à l'emporte-pièce dans les tranches de toast. Tartiner une face avec le fromage frais Gala. Recouvrir la moitié des poissons-toast avec le minipic et les herbes, recouvrir avec l'autre moitié des poissons-toast.

Tartiner la totalité des poissons avec le fromage frais Gala. Rouler les bords dans les herbes ou les graines de sésame.

Répartir les carottes ou les cornichons en couche épaisse sur le toast pour former les écailles, former les nageoires avec les radis ou les cornichons. Disposer une rondelle de minipic pour faire l'œil.