Smörrebröd à la salade de pommes de terre et au rosbif

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 oignons
huile d'arachide
4 tranches de pain de seigle
beurre
4 cuillères à soupe de salade de pommes de terre (préparée à l’avance)
8 tranches de rosbif
1 ravier de cresson (de fontaine)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez les oignons en rondelles. Faites-les frire ± 7 minutes dans une huile à 180 °C. Laissez-les égoutter sur du papier de cuisine et salez-les.**

2. **Coupez 4 disques dans le pain de seigle (utilisez éventuellement un verre comme emporte-pièce). Beurrez-les. Garnissez-les ensuite d’une bonne couche de salade de pommes de terre, de 2 tranches de rosbif joliment pliées, d’oignons frits et de cresson de fontaine. Salez et poivrez généreusement le rosbif. Servez immédiatement.**