

papa sapiens

# *sandwich à la truite des Pyrénées*

PPOUR QUI ? QUATRE BAROUDEURS  
POURQUOI ? CAR LA SAISON DES PIQUE-NIQUES EST OUVERTE  
QUAND ? À DIX MINUTES DU DÉPART EN PROMENADE, EN VACANCES

DEUX BAGUETTES  
DEUX POTS D'ÉMIETTÉ DE TRUITE DES PYRÉNÉES AU CITRON  
UN CONCOMBRE  
UNE POUSSE D'ESTRAGON  
QUELQUES TRAITTS D'HUILE DE NOISETTE LIBELUILE  
QUELQUES TRAITTS DE VINAIGRE DE KALAMANSI LIBELUILE  
UNE PINCÉE DE NOISETTES DU PIÉMONT ALTA LANGA

---

couper les baguettes en deux et les ouvrir sur la tranche.

tartiner l'émietté de truite sur une seule face, huiler légèrement l'autre pour qu'elle ne soit pas jalouse.

peler et trancher finement le concombre.

dans un saladier, mélanger les lamelles de concombre, deux cuillères à soupe d'huile de noisette, une cuillère à soupe de vinaigre de kalamansi et une pincée de sel.

déposer les tranches de concombre sur la face tartinée, ajouter l'estragon effeuillé et les noisettes grossièrement concassées.

fermer, croquer.