



Canapés de saumon



Entrée



4

Ingrédients

- 4 crottins mi-secs
 - 3 tranches de saumon fumé
 - ½ botte de ciboulette hachée
 - sel
 - poivre
 - 100 g de crème fraîche
-
- ▶ Passer les crottins au moulin à légumes dans un petit saladier.
 - ▶ Mélanger avec la crème fraîche et la ciboulette, le sel et le poivre.
 - ▶ Etendre sur un plan de travail une feuille de papier film sur lequel vous disposez en forme de rectangle 3 tranches de saumon fumé.
 - ▶ Mettre le crottin en forme de rouleau sur les tranches de saumon fumé puis rouler celles-ci pour obtenir un tube de 3 cm de diamètre.
 - ▶ Faire durcir 2 heures au réfrigérateur.
 - ▶ Couper en rondelles de 2 cm d'épaisseur et faire toaster sur une tartine de pain de campagne.
 - ▶ Servir avec une salade de mâche aux noix.