

Recette : TOASTS AU SAUMON !

Apéritifs



TOASTS AU SAUMON !

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de toasts
- 5 tranches de saumon fumé
- 150 grammes de fromage blanc
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 bouquet d'aneth
- Sel
- Poivre
- 1 paquet de cure-dents (facultatif)

PRÉPARATION

1. Faire griller les toasts au four (200°C pendant 5 à 10 minutes).
2. Mélanger le fromage blanc et la crème fraîche.
3. Ajouter l'aneth puis mélanger.
4. Ajouter le sel et le poivre puis mélanger.
5. Tartiner les toasts de la préparation.
6. Déposer un morceau de saumon sur chaque toast.
7. Mettre les cure-dents (facultatif).

Préparation : 10 - 15 minutes

Cuisson : 5 - 10 minutes



C'est à vous de jouer !