SUCETTE DE SAUMON FUMÉ AU RADIS NOIR

INGRÉDIENTS

- 300g de saumon fumé
- 150g de radis noir
- 100g de Saint Moret
- 2c-à-s de mascarpone
- Ciboulette
- Huile d'olive
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS TOTAL : 30MN

PRÉPARATION

Ciseler la ciboulette et détailler le saumon en fines tranches.

Eplucher et couper le radis noir à la mandoline pour former 30 rondelles bien fines

Faire mariner les rondelles avec de l'huile d'olive, le jus de citron vert, sel, poivre et de la ciboulette ciselée.

Egoutter les rondelles de radis

Dresser les sucettes : déposez sur chaque radis un mini blinis, puis une fine tranche de saumon, un peu de crème et terminer par une seconde rondelle de radis. Piquez ce montage, de part en part avec un bâton.