



SAUMON FUMÉ, CHOU ROUGE ET RAIFORT

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de cœur de saumon fumé
- ½ chou rouge
- 1 pot d'œufs de saumon
- 25 cl de crème fleurette
- 1 cuil. à café de crème de raifort
- 1 bouquet d'aneth
- 8 mini blinis
- poivre

PRÉPARATION

Rincez, essuyez et taillez le chou rouge en lanières. Coupez le saumon en dés.

Montez la crème fleurette au fouet, incorporez à la fin la crème de raifort. Réservez au frais.

Déposez le chou rouge au fond de 4 verrines, ajoutez le saumon fumé, couvrez de crème au raifort, parsemez d'œufs de saumon et d'aneth ciselé, poivrez.

Servez aussitôt avec les mini blinis chauds.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON (BLINIS) : 10MN
TEMPS TOTAL : 20MN