



Les plats principaux

Autre

Tartine à la truite fumée

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1/2 concombre (en longues, fines lamelles)

8 tranches pains multicéréales

250 grammes de truite fumée

1 bouquet de cresson

Pour le fromage aux fines herbes:

2 cuillères à soupe d'estragon (haché fin)

4 cuillères à soupe de fromage à la crème

2 cuillères à soupe de câpres

poivre

sel

Méthode de préparation

Avant de pouvoir réaliser vos tartines, faites d'abord votre fromage aux fines herbes 'maison'. Pour cela mélangez bien ensemble tous les ingrédients.

Tartinez richement vos tartines avec votre fromage frais aux fines herbes.

Couvrez-en la moitié avec le cresson, la truite et les lamelles de concombre. Salez et poivrez.

Déposez dessus les autres tartines et fixez éventuellement avec un cure-dents pour servir.

