



Collations

Cornets de salami au fromage à la crème

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tranches de salami
200 grammes de fromage à la crème
2 cuillères à soupe de câpres
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
1 cuillère à soupe de basilic (haché fin)
2 cuillères à soupe de noix (hachées fin)
2 crackers au fromage (émiettés)
poivre
sel

Méthode de préparation

Incorporez les câpres, la ciboulette, le basilic et les noix dans le fromage à la crème. Salez et poivrez. Mettez le mélange dans une poche à douille et réservez au frais.

Roulez chaque rondelle de salami en forme de cornet. Fourrez avec le fromage à la crème et terminez par les crackers de fromage émiettés

