



Collations

## **Barguettes de chicon avec mousse de saumon**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

100 grammes saumon (filet, cuit à point)  
4 cuillères à soupe de fromage à la crème  
2 cuillères à café saumon (d'oeufs)  
1 cuillère à café de jus de citron  
1/4 oignon (ciselé)  
2 chicons  
1 pincer de poivre de cayenne  
aneth (frais)

### **Méthode de préparation**

Mélangez le saumon avec le fromage à la crème, l'oignon, le jus de citron et le poivre de Cayenne et mixez jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Salez et poivrez puis mettez dans une poche à douille. Retirez les feuilles extérieures du chicon et pochez une généreuse cuillerée de mousse de saumon dans les feuilles. Garnissez de quelques oeufs de saumon et d'un brin d'aneth.

