

Collations

Papritoms farcies au saumon et au mascarpone

Pour 4 personnes.

Ingrédients

150 grammes saumon (gerookt)
250 grammes de mascarpone
16 papritoms
6 brins de persil
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez le saumon fumé en fines lamelles que vous mélangez ensemble avec le mascarpone et le persil plat. Salez et poivrez le tout.

Coupez le dessus des papritoms puis évidez-les prudemment.

Farcissez-les avec le mélange de mascarpone et terminez par le reste du persil frais.

