



Collations

## **Barquettes de chicon au saumon**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 chicons  
2 cuillères à soupe de persil (frisé, coupé finement)  
2 cuillères à soupe de sauce cocktail  
1 poignée de câpres (coupés en deux)  
180 grammes saumon (poché)  
1 citron vert (le zeste râpé)  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Divisez les chicons en petites feuilles individuelles.

Écrasez finement le saumon poché puis mélangez-le avec la sauce cocktail, le persil, le zeste de citron vert, du poivre et du sel.

Remplissez les feuilles de chicon avec ce mélange. Terminez par les câprons.

