



Collations

Bonbons de saumon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
1/2 pomme (Granny Smith, en petits dés)
4 radis (coupés fin)
100 grammes de fromage à la crème
2 cuillères à soupe de yaourt grec
250 grammes saumon (fumé)
poignée rucola
1/2 citron (le jus)
8 bretzel (bâtons)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez ensemble la ciboulette, la pomme, les radis, le fromage à la crème et le yaourt puis salez et poivrez.

Déposez un morceau de feuille fraîcheur dans chaque verrine. Déposez ensuite dans chaque verrine 2 à 3 petites tranches de saumon de telle sorte que la base et les côtés soient bien recouverts. Versez le mélange dedans. Repliez les bords du saumon sur la farce et veillez à ce que tout soit bien recouvert. Repliez la feuille fraîcheur autour du saumon et appuyez très fort. Conservez les bonbons dans les feuilles fraîcheur au frigo jusqu'au moment de servir.

Déposez les bonbons sur une assiette avec 2 bâtonnets de bretzel. Terminez avec un peu de rucola, l'huile d'olive et le jus de citron. Faites encore un tour de moulin à poivre.

