

marion.meeus

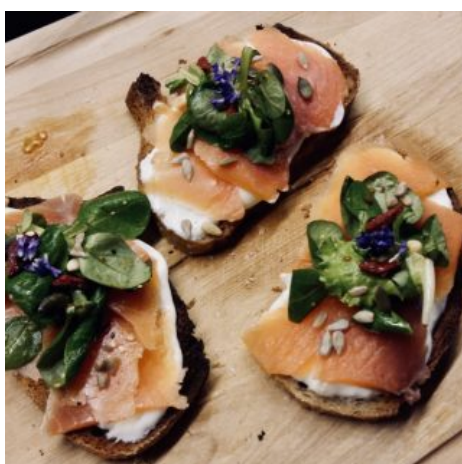
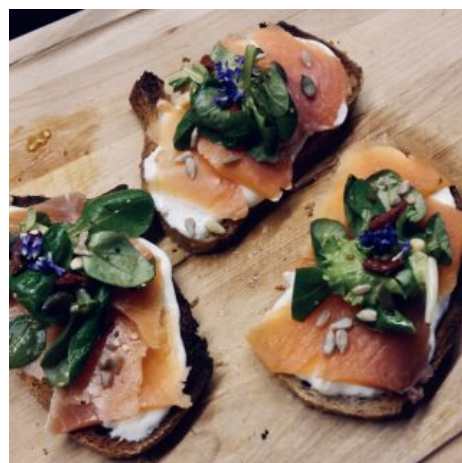


Qui a dit que Nord et Sud étaient opposés ? Aujourd'hui, je vous propose d'allier les deux dans une recette simple et rapide que vous pourrez servir à l'apéro !

Liste des ingrédients

Il vous faudra :

- Des tranches de pain
- Des tranches de saumon fumé
- Du fromage blanc
- Du jus de citron
- Ciboulette, sel, poivre
- Pour la déco : des jeunes pousses, des graines, des fleurs... faites vous plaizz !



Les tartines

Faites **griller** vos tartines au grille-pain ou dans votre four (sur la position grill).

Versez du fromage blanc dans un bol. **Salez, poivrez**, ajoutez de la ciboulette et de l'échalotte coupée finement. Ajoutez 1 à 2 cuillères de

jus de citron. **Mélangez.**

Une fois vos tartines refroidies, **étalez** du fromage blanc. **Posez** vos tranches de saumon par dessus.

Parsemez de jeunes pousses légèrement assaisonnées, de fleurs, de graines (ici j'ai choisi des graines de tournesol et des baies de goji).

C'est prêt !

Bon appétit !

Les "+" et tutos de la recette :

- Le saumon se marie très bien avec du pain de seigle
- Vous pouvez remplacer le saumon fumé par de la truite : elle est moins chère et son goût se rapproche de celui du saumon

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr