

reveusebleue2@hotmail.fr



Prenez un pot de crèmes fraîche épaisse et ajoutez y de la ciboulette fraîche que vous couperez avec vos **ciseaux à herbes à 5 lames avec peigne (plus rapide et précis)** et du poivre, mélangez le tout délicatement

Des tranches de saumons fumé

Prenez vos verrines déposez au fond des morceaux de saumon que vous aurez coupé en petits morceaux... Puis la préparation à base de crème fraîche/ ciboulette, des lamelles de saumon et finissez par saupoudrer d'aneth

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