St Céols à la Nordique

Informations

Ingrédients

- 1 St Céols
- 300 gr de cream cheese Isigny
- 100 gr de crème de raifort
- 150 gr de cœur de saumon
- 2 citrons jaunes
- 1 citron vert
- 100 gr de poivrons gouttes
- 1 botte d’aneth
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Dans un cul de poule, mélangez à l’aide d’un fouet le cream cheese et le raifort. Assaisonnez de sel fin et de poivre du moulin.

2. Masquez le dessus et les bords du fromage avec le cream cheese au raifort.
3. Parallèlement, taillez de très fines rondelles dans les citrons jaunes puis coupez-les en deux et habillez le tour du fromage. Déposez les rondelles restantes sur le dessus du fromage.
4. Découpez le cœur de saumon en cubes réguliers. Hachez la moitié de la botte d'aneth.
5. Parsemez sur le fromage les cubes de saumon, les gouttes de poivron et décorez avec l'aneth hachée et quelques pluches restantes.
6. Zestez la peau d'un citron vert avant le service.

? **Astuce :** Pour plus de régularité et de praticité, il est possible de découper le citron à la machine à jambon.