

Tartine de blinis en fraîcheur de Picandou, saumon fumé, concombre et citron vert



Informations

Personnes : 4

Ingrédients

- 4 Picandou®
- 4 blinis
- 120 g de cœur de saumon fumé
- ½ concombre
- 1 citron vert
- 3 branches d'aneth
- Sel fin
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation





1. Dans un saladier, malaxez les Picandou® à l'aide d'un fouet. Ajoutez un trait de jus de citron vert et quelques zestes. Assaisonnez avec le sel fin et poivre du moulin et tartinez généreusement les blinis avec ce mélange.
2. Découpez le cœur de saumon fumé et le concombre en cubes réguliers puis déposez-les sur les blinis au fromage.
3. Décorez avec quelques brins d'aneth, et les zestes du citron restant.
4. Servez bien frais au moment de l'apéritif.

? **Astuce** : Remplacez le saumon par un autre poisson fumé ou mariné.