

BOUCHÉES saumon fumé



De: Coop La Manne

Instructions

- 1:**
Couper la baguette de pain en fines tranches.
- 2:**
Badigeonner d'un peu d'huile d'olive et saupoudrer de fines herbes.
- 3:**
Disposer sur une plaque à biscuits et cuire au four 5 minutes à 350F.
Laisser refroidir.
- 4:**
Au mélangeur, mettre le fromage à la crème et 3 tranches de saumon en morceaux. Bien mélanger.
- 5:**
Mettre ce mélange dans une poche à douille, sinon servez-vous d'une cuillère pour garnir les tranches de pain grillé.
- 6:**
Avec le reste de saumon, faire des fleurettes dont vous décorerez les bouchées avec les câpres et l'aneth frais.
- 7:**
Servir froid.

Ingrédients

- 1**
Baguette
- 100 grammes**
Saumon fumé en tranches
- 250 grammes**
Fromage à la crème
- Aneth frais
- Fines Herbes
- Câpres