



BLINIS AU SAUMON FUMÉ DE L'ATLANTIQUE

INGRÉDIENTS

- 16 blinis
- 5 c. à soupe
de crème fraîche
- 1 c. à soupe de raifort
(selon le goût)
- 150 g saumon fumé
de l'Atlantique, coupé
en petits morceaux

INSTRUCTIONS

1. Réchauffer les blinis au four.
2. Mélanger la crème fraîche et le raifort
et appliquer une petite cuillère
sur chaque blini.
3. Ajouter un morceau de saumon
de l'Atlantique fumé sur le dessus et
assaisonner avec du poivre noir frais.

Servir et déguster!