



Blinis au saumon, aux betteraves rouges et au chèvre

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

- 1 paquet de blinis (prêts à l'emploi)
- 1 betterave (précuite et emballée sous vide)
- 1 rouleau de fromage de chèvre (en rondelles)
- 100 grammes de saumon fumé (émincé)
- 3 branches d'aneth

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer les blinis au four pendant 5 minutes.
- 2.** Coupez la betterave rouge en fines tranches et égouttez-la bien sur du papier absorbant. Garnissez chaque blini de saumon, de betteraves rouges et de chèvre. Ajoutez le saumon fumé et garnissez d'aneth.