



Saumon fumé à la crème de raifort



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1/2 citron
125 ml de crème
1 cuillère à soupe mayonnaise
3 brins d'aneth
2 tranches de pain
1 paquet de saumon fumé
1 cuillère à soupe de raifort (prêt à l'emploi)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le citron en 2.
- 2.** Mélangez la crème, la mayonnaise et le raifort.
- 3.** Réservez 2 brins d'aneth pour la décoration. Émincez finement le reste et mélangez-le à la crème de raifort.
- 4.** Faites griller le pain.
- 5.** Répartissez le saumon sur le pain. Servez avec la crème de raifort et une rondelle de citron. Décorez d'un brin d'aneth.