

ENTRÉE

Astuce : en rajoutant des noix grillées, la pâte à tartiner sera d'autant plus aromatisée.



Flûte rustique

au fromage frais de noix et saumon fumé

Pour 20 canapés :

.....
2 flûtes rustiques, art. 646
400 g saumon fumé
300 g fromage frais, double crème
100 g noix
1 cc miel
1 cs huile d'olive
sel, poivre
.....

- 1 Cuire les flûtes rustiques, laisser refroidir puis couper en 20 tranches.
- 2 Hacher les noix, les mélanger avec le fromage frais, le miel et l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Assaisonner de sel et de poivre.
- 3 Tartiner généreusement les tranches de pain du mélange à base de noix. Disposer ensuite décorativement une tranche de saumon fumé par-dessus.