

Canapés nordiques



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Des petits canapés très frais, bien appréciés à l'heure de l'apéritif.

Ingrédients

- 20 petits de blinis
- 5 tranches de truite fumée ou saumon
- 4 cs de crème fraîche épaisse
- 1 jus de citron
- brins de ciboulette
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Toaster les blinis au grille-pain.
- 2 Mélanger la crème fraîche, le jus de citron, la ciboulette ciselée, le sel et le poivre.
- 3 Tartiner les blinis refroidis avec cette préparation.
- 4 Recouvrez les blinis tartinés avec la truite ou le saumon fumé, (je me suis servie d'un petit verre pour avoir des découpes bien rondes).
- 5 Servez frais.

Proposé par

chantal

Bonjour;

Je me présente; je m'appelle Chantal; j'aime la cuisine (plutôt traditionnelle), la lecture, la broderie à points comptés, les sorties, les voyages..... et un tas d'autres choses!

Si vous voulez me rejoindre sur mon [blog](#), je vous y accueillerai avec plaisir!

A bientôt!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

