

## Petites cuillères au saumon



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 6 personnes

**Préparation :** 15 mn

*Vous pouvez mettre quelques brins de ciboulette et un filet de jus de citron en plus sur le dessus. Garnissez à la dernière minute pour éviter que les cuillères ne ramollissent.*

Recette proposée par : Nora Amelin

### Ingrédients

- 12 spoonettes - (petites cuillères en pâte brisée vendues en grande surface)
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 filet de jus de citron
- 3 cs de mayonnaise
- 25 cl de crème fraîche
- 10 brins de ciboulette
- 1 échalote
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Réservez quelques petites lamelles de saumon et mixez ensemble tous les ingrédients, à l'exception des cuillères.
- 2 Mettez le mélange ainsi obtenu (il doit être crémeux) dans une poche à douille et garnissez-en les cuillères. Décorez de lamelles de saumon et dégustez !

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

