Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 5 min** **Temps de cuisson : 5mn**



TARTINE FESTIVE SAUMON FUMÉ ET CRÈME CITRONNÉE

Une tartine gourmande et festive où le croustillant du pain de campagne se marie à la douceur de la crème citronnée et à la finesse du saumon fumé.

LES INGRÉDIENTS



Tranche de Saumon fumé
1



Creme fraiche
2 cuillères à soupe



Citron
1



grande tranche de pain de campagne
1



Aneth
1



Baies roses
quelques unes

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
selon votre goût



Sel & Poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Toastez légèrement la tranche de pain de campagne (grille-pain ou poêle) pour qu'elle soit croustillante à l'extérieur et encore moelleuse à l'intérieur.

ÉTAPE 2

Dans un petit bol, mélangez la crème fraîche avec un peu de zeste de citron (ou quelques gouttes de jus), poivrez, et l'aneth.

ÉTAPE 3

Étalez généreusement la crème citronnée sur le pain encore tiède. Disposez joliment le saumon fumé en chiffonnade ou en rosace.

ÉTAPE 4

Ajoutez un dernier tour de poivre, quelques zestes de citron et, des baies roses écrasées. Dégustez



CONSEILS ET ASTUCES

Servez avec un **quart de citron** à côté, un filet d'**huile d'olive douce** ou une noisette de beurre demi-sel sous la crème peut sublimer le tout
Parfait avec un verre de vin blanc sec ou un champagne