



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