



## LES TARTINES FINES DE SAUMON FUMÉ SUR PAIN NOIR



À l'apéro et sur les buffets de toutes nos fêtes, le saumon est un héros !  
Voici une suggestion simple, fraîche et délicieuse pour ce moment convivial et très tendance : l'Apéro !

🕒 Préparation : 10 min

👤 Personnes : 6 pers.

### INGRÉDIENTS

- 250g de cœur de Saumon Fumé,
- 8 tranches de pain noir,
- Huile d'olive,
- Graines germées,
- Poivre du moulin

### INSTRUCTIONS

- 1 Couper le saumon en tranches de 5 mm.
- 2 Toaster les tranches de pain noir et verser dessus un filet d'huile d'olive.
- 3 Déposer sur les toasts le Saumon Fumé, poivrer au moulin et décorer les tartines de graines germées.