



LES DÉS DE SAUMON MARINÉ ET FROMAGE BLANC AUX HERBES



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 dés Saumon Fumé,
- ▢ 150g de fromage blanc,
- ▢ 4 c à soupe de fines herbes ciselée (cerfeuil, ciboulette, aneth...),
- ▢ Le jus d'un citron vert,
- ▢ 1 c à soupe d'huile d'olive,
- ▢ Sel et Poivre du moulin

INSTRUCTIONS

- 1 Faire mariner les dés de Saumon Fumé avec le jus de citron vert.
- 2 Poivrer au moulin.
- 3 Mélanger le fromage blanc et les fines herbes.
- 4 Saler, poivrer, et ajouter un filet d'huile d'olive.
- 5 Servir avec des mouillettes de pain toasté.