

Tartine au Saumon fumé, radis et concombre



Pour : 6 personnes
Temps de préparation : 15mn
Temps de cuisson : 2mn
Temps de repos : Aucun

Ingrédients



6 tranches de pain
6 tranches de saumon fumé
100 g de fromage à la crème
1/2 concombre
1/2 botte de radis rose
1 citron vert

Descriptif



Toaster les tranches de pain.
Laver et zester 1/2 citron vert, puis le presser.
Mélanger la moitié du jus et des zestes avec le
fromage à la crème, puis en tartiner
généreusement les tranches de pain de
campagne grillées. Laver les radis et le
concombre, puis canneler ce dernier à l'aide
d'un cannelure. A l'aide d'une mandoline,
couper ensuite de fines tranches de
concombre et de radis. Dresser une
chiffonnade de saumon fumé sur la tartine.
Répartir ensuite les rondelles de radis et de
concombre, puis parsemer le tout du reste de
zestes de citron.

Truc du chef



Dégustez cette entrée avec un rosé Rigal
100% Malbec, l'Instant Safran bien frais et
accompagnez-la d'une salade verte.

