

Le Chef en nav

Ingrédients:

- 1 Petite boîte de saumon 200g
- 1 Fromage frais Philadelphia
- 3 Brins de cébette
- 1 Petit onion rouge
- 1 Tomate
- 2 Cuillères à soupe de crème acidulée
- 1 Pincée de ciboulette fraîche
- 1 Pincée de poivre et sel

Préparation:

Verser la totalité du saumon dans un saladier avec le liquide de la conserve. Y ajouter le Philadelphia et mélanger le tout.

Ajouter l'onion rouge et les brins de cébette finement hachés. Puis bien mélanger.

Y ajouter la tomate coupée en petit dés ainsi que 2 cuillères à soupe de crème acidulée et de la ciboulette finement hachée.

Mélanger le tout et goûter !

Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

MOUSSE DE SAUMON D'ALASKA



VARIATIONS:

Très appréciée avec des crackers pour l'apéro ou simplement sur une demi baguette toastée avec un peu de citron

MORGANE