

PETITS CROQUES AU SAUMON FUME

Pour 16 petits croques

- 8 tranches de pain de mie genre HARRYS
- 4 tranches épaisses de saumon fumé
- 120G de crème épaisse
- De l'aneth
- 30G de comté râpé
- de la ciboulette
- poivre du moulin

Mélanger dans crème l'aneth la ciboulette le comté râpé et le poivre

Tartiner 4 tranches de pain avec cette préparation y déposer une ½ tranche de saumon recouvrir d'une autre tranche de pain et mettre sur le dessus le reste de crème.

Coupez ces croques en 4 et les faire griller

C'est prêt

Bon Apéro