



Tranchette de courgette et saumonette

Ce qu'il vous faut pour une 20aine de tranchettes:

1 petite courgette bien ferme
200g de saumon fumé
1 cuiller à café de citron vert
2 cuillers à soupe d'aneth ciselée
3 cuillers à soupe de crème fraîche liquide
poivre

Vous lavez la courgette et la tranchez finement (1/2 cm d'épaisseur) en conservant toute la peau. Vous coupez le saumon en petits morceaux style tartare. Dans un bol, vous y ajoutez la crème fraîche, l'aneth, le citron vert et le poivre. Vous mélangez bien et vous obtenez ce que j'ai appelé pour rire la "saumonette".

Vous déposez sur chaque tranchette de courgette une cuillère de saumonette.

Vous réservez au frais jusqu'à servir.

Vous verrez, le mélange est intéressant et frais!

<http://mousetic.canalblog.com>

