



Ingrédients :

- 1 petit pavé de saumon
- 2 belles tranches de saumon fumé
- petits oignons blancs émincés (scallions) ou échalote
- sel et poivre
- [fromage blanc](#)
- ciboulette finement émincée
- [pains minces Rustic multigrains](#) ou pain grillé

Préparation :

Faire [pocher le pavé de saumon](#) dans un court bouillon fait maison ou [bouillon cube](#) Maggi tout simplement (ce que j'ai fait).

Lorsque le saumon est cuit, l'émietter et le laisser tiédir.

Pendant ce temps couper le saumon fumé en petits dés et émincer les petits oignons blancs.

Ajouter le saumon frais émietté, une pincée de sel et poivre, le fromage blanc en quantité suffisante et la ciboulette émincée.

Mélanger et réserver au frais 1 heure au moins.

Répartir ensuite sur des tranches de pains grillé ou crackers et servir de suite ;-)