

Roulés à la truite fumée

- 8 tranches de truite fumée
- tranches de pain de mie avec ou sans la croûte
- 100 g de fromage blanc
- 1 càc de jus de citron
- 1 grosse càs d'aneth (rayon épices)
- poivre
- un tout petit peu de sel

Mélanger dans un bol le fromage blanc, le jus de citron, l'aneth et le sel et le poivre.

Aplatir au rouleau à pâtisserie une tranche de pain de mie, tartiner un peu de préparation au fromage blanc, recouvrir de truite fumée et rouler la tranche de pain sur elle-même. La couper en petits tronçons et faire tenir le roulé avec un cure-dent.

Et voilà c'est tout ! Servir avec le reste de préparation au fromage blanc.

