**Ingrédients (2 personnes):**

100 g de courgettes  
1 gousse d'ail  
5cl de crème liquide

2 CS de citron de la coriandre  
2 tranches de saumon fumé

**Préparation:**

Tout d'abord, râper les courgettes avec la peau et les laisser s'égoutter quelques minutes. Dans un saladier, mettre l'ail, les herbes et enfin les courgettes. Mélanger la crème fraiche avec 1cs de jus de citron Assaisonner.  
  
 Sur les blinis, Mettre une cuillère de ce mélange, puis une tranche de saumon fumé, et terminer par une feuille de coriandre.

Source: [Recette de Blinis aux courgettes, Saumon Fumé et Crème légère](http://www.lesfoodies.com/bibounette23/recette/blinis-aux-courgettes-saumon-fume-et-creme-legere) (www.lesfoodies.com)