

Verrines au fromage frais et au saumon



Ingrédients

- 500 g de fromage blanc faisselle
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 pot d'œufs de saumon
- ciboulette
- citron
- huile d'olive
- sel et poivre

Réalisation

Coupez les tranches de saumon en dés et mélangez-les avec la moitié du pot d'œufs de saumon le fromage blanc, la ciboulette, un filet d'huile d'olive, le jus d'un demi-citron. Salez et poivrez.

Mettez au réfrigérateur une heure.

Répartissez dans les verrines au moment de servir et décorez avec le restant d'œufs de saumon.