



Tartines et sandwichs
Tartines au saumon



10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

548

CALORIES

Ingrédients
pour **2** personnes

150 g **Saumon fumé**
2 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
125 g **Mascarpone**
12 **Radis**
2 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
10 tige(s) **Ciboulette**
1 c. à café **Moutarde**

Étape 1

Préparation des ingrédients.

- 1** Couper les tranches de pain en deux et les faire griller au toaster.
- 2** Mélanger dans un bol le mascarpone et la crème fleurette.
- 3** Ajouter la moutarde et mélanger encore un peu.
- 4** Émincer grossièrement la ciboulette et les radis.

Étape 2

Dressage

- 1** Déposer le saumon sur le pain, napper de crème au mascarpone et à la moutarde, puis répartir par dessus les radis et la ciboulette.