



Finger food

Cuillères de radis et crème de saumon



5 min

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

22

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

25 g **Saumon fumé**

2 **Radis**

1 c. à soupe **Crème
fraîche épaisse**

2 trait **Jus de citron**

Étape 1

Préparation des cuillères

- 1** Mettre dans un mixeur le saumon et hacher le plus fin possible. Ajouter la crème et le jus de citron et faire tourner jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène.
- 2** Couper le radis en tranche fines.
- 3** Répartir la crème dans les cuillères, décorer avec les fines tranches de radis et éventuellement avec de petits copeaux de saumon fumé.