



*Finger food*

## Cuillères de saumon fumé et wasabi



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**24**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les cuillères de saumon

20 g **Saumon fumé**  
3 g **Wasabi**  
1 c. à soupe **Crème  
fraîche épaisse**  
20 g **Radis**  
2 c. à café **Jus de citron**  
4 pincée(s) **Graine de  
sésame au wasabi**

### Étape 1

#### Préparation des cuillères

- 1 Hacher le saumon à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Mélanger la crème, le wasabi et le jus de citron et battre rapidement le tout.
- 3 Il ne faut pas hésiter à réduire ou augmenter la part de wasabi selon le résultat souhaité.
- 4 Couper le radis en tranches fines à l'aide d'un couteau de chef.

### Étape 2

#### Dressage

- 1 Répartir le saumon dans les cuillères.
- 2 Couvrir avec la crème puis dresser les fines tranches de radis.
- 3 Décorer avec les graines de sésame au wasabi puis servir.