



 **10 minutes**

 **1 personne**

- 2 tartines de pain campagne
- 4 portions de crème de fromage allégé
- 100 g de saumon frais
- 1 échalote
- 1 petit bouquet de ciboulette + le jus d'1/2 citron + 1 cuillère à café de moutarde de sel et du poivre noir du moulin

Tartine saumon-échalote

À l'aide d'un couteau hachez le saumon en petits cubes (3 cm environ). Épluchez et hachez l'échalote, hachez la ciboulette. Réserver dans un petit ramequin. Dans un bol battez 1 portion de crème de fromage avec le jus d'un 1/2 citron. Ajoutez l'échalote, la ciboulette, la moutarde, les petits cubes de saumon, le sel et le poivre. Étalez le reste de la crème de fromage sur les tartines, recouvrez du tartare de saumon et donnez quelques tours de moulin à poivre.

#platprincipal

#TartinesDePain