

# Tartinade, saumon fumé, œuf, mayonnaise et ciboulette fraîche |

**Recette pour 12 tapas**

## **Description**

Simple, rapide idéal pour accompagné des appétitif entres ami(e)s.

## **L'astuce du chef**

Vous pouvez utiliser de la truite fumée, remplacez aussi la ciboulette par de l'aneth si vous le souhaitez, à vous de jouer.

## **Ingrédients**

### Tartinade de saumon

- 70 Gr Saumon fumé
- 1 Unité(s) Oeuf
- 2 Cuil. à soupe Mayonnaise
- 1 Cuil. à soupe Ciboulette
- 0.25 Unité(s) Baguette
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## **Préparation**

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **410 F°**

### Réalisation

Coupez des tranches fines de baguettes, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, sel et poivre, les passer au four pour obtenir une belle coloration.

Portez une casserole d'eau à ébullition, plongez-y délicatement un oeuf, à ébulliton comptez 10 mn (oeuf dur).

Écallez l'oeuf et laissez-le bien refroidir, vous pouvez le couper en deux, cela aidera à son refroidissement.

Ciselez finement la ciboulette

Dans un robot coupe, déposez les tranches de saumon fumé, l'oeuf dur froid, la mayonnaise et la ciboulette, ajoutez trois tours de moulin à poivre.

Mixez de manière à obtenir une belle pâte à tartiner homogène, assurez-vous de l'assaisonnement.

**Bon appétit!**