

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 ébullition 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!