

Bruschettas de saumon fumé au fromage frais

RECETTE



10 minutes



2 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 8 petites tranches de pain* de petit épeautre des Champs de Blé
- 1 fromage frais* aux fines herbes des Brebis Allais
- 100 g de saumon fumé*
- 1 citron
- des graines de pavot
- 1 botte de ciboulette

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Toaster les tranches de pain.
2. Y disposer de manière alternée du fromage frais à l'aide d'une cuillère à café et des petits morceaux de saumon fumé.
3. Ajouter un filet de jus de citron.
4. Parsemer de graines de pavot et de ciboulette émincée, puis déguster avec un vin blanc sec (comme le Quincy) !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr