



MINI-BROCHETTES DE SAUMON FUMÉ

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Lavez et coupez les légumes en petits bâtons.
- 2 Formez des fagots et enrroulez-les avec les lanières de saumon fumé.
- 3 Piquez-les en leur centre.
- 4 Variez les plaisirs en alternant saumon fumé et tomates cerise, saumon fumé et avocat, saumon fumé et carotte, radis.
- 5 Essayez le mariage étonnant des lanières de saumon fumé ail et fines herbes avec la pomme verte.
- 6 Tentez l'ananas avec les lanières de saumon fumé, tomates et basilic.

POUR 4 PERSONNES :

- 110 g de saumon fumé Labeyrie,
- 1 poivron,
- 1 carotte,
- ½ avocat,
- 5 tomates cerise,
- 1 sachet de pics de petite taille.