



PETITES VERRINES DE SAUMON FUMÉ

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Emincez les tranches de saumon fumé en petites lanières.
- 2 Prenez une verrine pour apéritif : déposez au fond quelques petites lanières de saumon fumé et alternez harmonieusement dés de pomme et de concombre, taboulé, fromage, herbes.
- 3 Mariez les saveurs et les couleurs.

POUR 4 PERSONNES :

- 4 tranches de saumon fumé Labeyrie,
- 4c à soupe de fromage frais,
- 4c à soupe de taboulé,
- des dés de concombre et de pommes,
- Herbes aromatiques (persil, aneth, ciboulette).