



SAUMON FUMÉ ET SORBET DE CITRON VERT

ETAPES DE PRÉPARATION :

- 1 Disposez dans chaque assiette 2 tranches de saumon fumé en vague.
- 2 Ajoutez 2 boules de sorbet au citron vert.
- 3 Arrosez avec la vodka.
- 4 Décorez vos assiettes de brins d'aneth.
- 5 Disposez un ou deux blinis.
- 6 Servez aussitôt.

POUR 2 PERSONNES :

- 4 tranches de saumon fumé Labeyrie,
- 4 boules de citron vert,
- 4 Blinis cocktail Labeyrie
- 2 cuillerées de vodka,
- Sel, poivre, aneth.