



Soirée de filles : tartinade de saumon fumé facile à faire

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHES](#) - [SAUCES ET CONDIMENTS](#)
- [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 8-10

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 contenant (250 g) de fromage à la crème
- ½ tasse de crème sure (14%)
- 3 c. thé de raifort
- 5 onces de saumon fumé
- 2 c. thé de jus de citron frais
- 1 petite poignée d'aneth
- Sel et poivre

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans le robot culinaire et mélanger jusqu'à consistance de tartinade.
2. Servir avec des craquelins, des croustilles de bagel ou des tortillas grillés.