



Concombre farci à la mousse de saumon

[COLLATIONS](#) - [POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 32 MORCEAUX

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 concombres anglais
- 1/2 bloc (125 grammes) de fromage à la crème Philadelphia, tempéré
- 50 à 70 grammes de saumon fumé
- 1/4 tasse de yogourt grec nature ou crème sûre
- Sel et poivre
- 1 oignon vert, ciselé
- Aneth frais, au goût
- Épices Bagel Everything

Préparation

1. Peler et couper le concombre sur le sens de la longueur. À l'aide d'une cuillère, épépiner les concombres. Réserver.
2. Réduire en purée lisse le fromage à la crème, le saumon fumé et le yogourt à l'aide d'un pied mélangeur ou d'un robot.
3. Saler et poivrer au goût. Ajouter de l'aneth frais au goût. *
4. À l'aide d'un linge propre, éponger un peu les concombres pour retirer l'eau en surface. Ça évitera que la garniture glisse.
5. Mettre la garniture de saumon dans une poche à pâtisserie ou dans un sac en plastique dont vous aurez coupé l'embout.
6. Remplir les cavités des concombres.
7. Garnir d'oignon verts et d'épices Bagel Everything.

8. Couper en 32 morceaux.

9. Garnir si vous le désirez d'une petite branche d'aneth.

*Personnellement, j'adore l'aneth, mais pour l'avoir testé sans, c'est tout aussi bon.