

Portion : 8-10

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 0

Degré de difficulté : facile



Mousse de saumon fumé

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

Marche à suivre :

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.

Source : <http://cinqfourchettes.com/2018/06/soiree-de-filles...inspiration-deco.html>