



Barquettes d'endives au saumon, Granny smith et Aneth

Facile

Pour 4 pers

Prép : 20 min

Repos : 1 à 2h au frais

INGRÉDIENTS

4 tranches de saumon fumé

8 feuilles d'endives

1 bouquet d'aneth fraîche

100 g de crème légère épaisse

½ pomme Granny

Sel

Poivre

Baies roses

Huile d'olive

Jus de citron jaune



Lavez les feuilles d'endives.

Coupez le saumon en lanières, ajoutez de l'aneth fraîche, du citron, de l'huile d'olive. Salez et poivrez.

Détaillez la pomme Granny en petits cubes sans la peler. Mélangez tout ensemble.

Fouettez la crème dans un bol et ajoutez des baies roses moulues, de l'aneth, du sel et un peu de poivre.

Mettez une petite cuillère de crème dans chaque barquette et surmontez de saumon mariné.

Parsemez d'aneth fraîche et réservez au frais quelques heures.