



Allumettes de saumon au concombre

07/01/2020 à 14h27

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 8 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

Pour 12 cuillères :

- 1 petit concombre
- 260 g de saumon fumé
- 2 cuillères à café de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à soupe de fromage blanc 20%
- 5 cuillères à soupe d'aneth hachée fraîche ou surgelée
- Sel, poivre

Préparation :

- Coupez les tranches de saumon en petits morceaux, type allumettes;
- Pelez le concombre, coupez-le en deux dans le sens de la longueur, puis en fines rondelles;
- Dans un bol, mélangez la moutarde, le fromage blanc, les $\frac{3}{4}$ de l'aneth, le sel (très peu) et le poivre;
- Répartissez le concombre dans les cuillères, puis ajoutez par-dessus l'équivalent d'une demi cuillère à soupe de votre mélange et enfin, les allumettes de saumon;
- Décorez avec le reste d'aneth.