



Sans cuisson

Blinis guacamole, tartare et saumon

Blinis garnis de guacamole, tartare de saumon citronné et oeufs de lump.




Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le guacamole.
Laver et couper la tomate en cubes, réserver au frais.
Éplucher l'oignon, le ciseler, réserver au frais.
Couper en petits dés le saumon frais.

Mise en oeuvre

Dans un saladier, mettre la moitié du saumon avec la tomate, l'oignon, l'aneth, le citron vert et un trait d'huile d'olive.
Mélanger délicatement l'ensemble.
Étaler sur chaque blini le guacamole puis ajouter la préparation précédente.
Décorer avec l'aneth frais et les œufs de lump noirs.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
DELUXE GUACAMOLE 500 g	 7944	30 g
MINI BLINIS		4 pces
Saumon frais (filet)		50 g
Tomates grappes		20 g
Oignons		10 g
Aneth		0 g
Huile d'olive		0 g
Oeuf de Lump		10 g