

Galettes roulées au saumon fumé

Une autre recette, on ne peut plus simple, qui peut être proposée sur votre buffet de fêtes...

Composition

pour une trentaine de bouchées

2 galettes de blé noir

2 tranches de saumon fumé

1 pot de fromage fouetté au sel de guérande (type Madame Loïk)

1 filet de citron

Ciboulette

Sel, poivre

Ustensiles : 1 assiette, 1 couteau, 1 cuillère à soupe, 1 bol



Dans un bol, mélanger soigneusement le fromage frais avec la ciboulette ciselée, le filet de jus de citron, le sel et le poivre.

Etaler la galette sur une assiette, la tartiner de préparation de fromage fouetté. Déposer dessus une tranche de saumon fumé puis la rouler sur elle-même ; veiller à bien tartiner les bords de la galette pour qu'elle se ferme bien.

Puis couper la galette en tronçons d'environ 1 cm.

Les proposer sur le buffet avec des petits pics de cocktail pour les attraper.