

Nids d'amour au saumon fumé

Vous pouvez aussi bien les servir en entrée sur un lit de salade que tels quels lors d'un apéro dînatoire.

Pour 4 à 6 personnes:

- 6 oeufs durs
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 pot d'oeufs de saumon (ou de lump rouges)
- aneth ou persil haché



Couper les oeufs en deux et retirer le jaune. Tailler 12 carrés dans les tranches de saumon et les placer dans chaque moitié d'oeuf en les enfonçant légèrement. Garnir d'oeufs de saumon.

Hacher finement les jaunes et en saupoudrer les oeufs. Parsemer de persil haché. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>