

Rábano crema de salmón



Ingrédients pour 4 personnes:

1 botte de Radis roses.
1 Baguette.
100 g de Beurre mou.
50 g de Saumon fumé.
2 cuil à café de graines de Pavot.
1 Citron jaune BIO.
Poivre du moulin.

Préparation:

- Dans un blender, mélanger: le beurre en pommade, le saumon, les zestes du citron, 1/2 jus de citron et quelques tours de moulin à poivre.
- Mettre le mélange dans une poche avec une douille cannelée et dresser une petite rosace de beurre sur les tranches de baguette.
- Saupoudrer de graines de pavot et piquez un radis.
- Servir frais.