

Assiette sucrée salée de saumon fumé

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 tranches de saumon fumé
- 4 petites pommes, de préférence au goût acide
- Un oignon blanc
- Des câpres (une dizaine par personne)
- Un citron vert
- De la crème fraîche d'Isigny



Préparation :

Pour cette recette, aucune préparation (cuisson, ...) à proprement parler ! Il suffit de présenter joliment les ingrédients.

Couper les pommes, l'oignon et le citron en fines lamelles et répartir dans les assiettes avec le saumon fumé et les câpres.

Ajouter une petite pointe de crème si vous souhaitez assaisonner le plat, mais ce n'est pas obligatoire.