



Tartinade de fromage frais et de saumon avec concombre, pomme et fines herbes

Cette recette prouve que la bonne cuisine ne doit pas être compliquée. Quelques ingrédients frais, finement coupés, un bon assaisonnement – et c'est déjà tout. La combinaison de légumes croquants, de fromage frais crémeux et de saumon fumé salé est toujours un délice. Fraîche, légère, avec une touche d'élégance, mais tout à fait sans prétention. Idéale pour un apéritif, un repas sur le pouce ou pour impressionner les invités, sans aucun stress.

Ingrédients (pour env. 1 baguette)

½ concombre	Env. 150 g de fromage frais nature
Env. 50 g de céleri-branche	Le zeste d'un demi-citron
1 petite pomme (acidulée, par ex. Granny Smith)	Jus de citron, à volonté
1-2 cs de ciboulette finement ciselée	Sel
1-2 cs d'aneth finement haché	Poivre noir
Env. 100 g de saumon fumé	1 baguette fraîche
	Un peu d'aneth pour décorer

Préparation

1. Couper le concombre, le céleri-branche et la pomme en très petits dés. Cela est important, car ça permet d'obtenir une texture parfaite.
2. Hacher finement la ciboulette et l'aneth et les mélanger aux dés.
3. Hacher également finement le saumon fumé et l'ajouter à la masse.
4. Ajouter le fromage frais, le zeste de citron et un filet de jus de citron.
5. Mélanger bien le tout jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse et tartinable.
6. Assaisonner avec du poivre et du sel, ce dernier toutefois avec précaution, car le saumon fumé en contient généralement déjà beaucoup.
7. Couper la baguette, y tartiner généreusement la préparation et décorer avec un peu d'aneth frais.

Recommandation de vin

Luis Felipe Edwards Terraced Viognier Reserva

