

VERRINES STICKS BRETZELS - SAUMON FUMÉ

Temps de préparation : 15 min

Nombre de personnes : 6 pers.

Difficulté : Facile

Ingrédients (pour 6 verrines)

- 100 g de sticks de bretzels Boehli
- 200 g de fromage blanc
- 100 g de saumon fumé
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- Quelques brins d'aneth
- 1/2 citron
- Poivre
- 6 mini-bretzels pour la décoration

Préparation

1. Préparer la base croustillante : émietter grossièrement les sticks de bretzels et répartir les morceaux au fond des verrines.
2. Réaliser la crème aux herbes : mélanger le fromage blanc avec la ciboulette, l'aneth, un peu de jus de citron et du poivre. Ajouter la crème fraîche pour obtenir une texture plus onctueuse si souhaité.
3. Monter les verrines : répartir généreusement la préparation au fromage blanc sur les éclats de sticks.
4. Ajouter le saumon : découper le saumon fumé en petites lanières ou en morceaux et les disposer sur le dessus des verrines.

5. Décorer : planter délicatement une mini-bretzel dans chaque verrine et ajouter quelques brins d’aneth pour la touche finale.

Astuce : préparer les verrines au dernier moment ou conserver les éléments séparément jusqu'au dressage afin de préserver le croustillant des sticks de bretzels.