

# Verrine saumon fumé, tartare et tomates (6 pers)

Chronique publiée le 05/12/2018

Verrine saumon fumé, tartare et tomates (6 pers)

## Ingrédients :

- 1 fromage ail et fines herbes (soit 1 boîte)
- 1 brique de crème fraîche
- le jus d'un citron
- 2 tomates moyennes
- 2 belles tranches de saumon fumé

## Préparation :

- déposer le saumon en chiffonnade au fond de chaque verrine et le citronner avec le jus
- ajouter les tomates coupées en petits dés puis le mélange fromage et crème fraîche par-dessus
- mettre bien au frais jusqu'au moment de servir et décorer selon vos envies.
- servir bien frais.

**Pour d'autres articles, connectez-vous sur [radiomelodie.com](http://radiomelodie.com)**