Tartines à la crème de raifort, truite fumée et pomme

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 0



Ingrédients :

- 4 belles tranches de pain de campagne
- 200 g de truite fumée
- 1 pomme Granny Smith
- 120 g de crème fraîche épaisse
- 2 à 3 c. à soupe de Raifort fort Alelor
- Quelques brins d'aneth
- Poivre

Etapes :

- Faire griller les tranches de pain.
- Mélanger la crème fraîche avec le raifort et poivrer légèrement.
- Couper la pomme en fines lamelles.
- Tartiner le pain de crème au raifort.
- Ajouter la truite fumée, les lamelles de pomme et terminer avec quelques brins d'aneth.

Suivez les étapes de la recette en vidéo :
Cette recette est proposée par Maud J. du blog mon-assiette-gourmande.com