

Entrée : Blini au Brugge Fleuron et saumon fumé

Ingredienten:

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 150 g de dos de saumon fumé
- 4 mini betteraves rouges
- 1 pomme acide (p.ex. kanzi)
- 120 g de Brugge Fleuron
- 1 c à s de poivre
- rose en grain
- 4 blinis
- Quelques brins d'aneth

Pour la sauce

- 2 c à s de crème épaisse
- Le zeste d'½ citron
- Sel de mer fin

Préparation:

- Coupez le saumon fumé en tout petits dés.
- Coupez les betteraves rouges en morceau.
- Pelez la pomme, enlevez le centre et découpez-la en bâtonnets.
- Coupez le Brugge Fleuron en dés.
- Ecrasez les grains de poivre rose dans un mortier.
- Pour la sauce, mélangez la crème épaisse et le zeste de citron. Salez selon votre goût.
- Déposez un blini sur chaque assiette. Garnissez-le de saumon fumé, betterave rouge, pomme et Brugge Fleuron. Ajoutez un peu de sauce. Décorez de poivre rose et aneth.

Les étapes 1et 2 peuvent se préparer à l'avance.

Bon appétit !

4 personen
30 min
Entrée
2.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/entree-blini-au-brugge-fleuron-et-saumon-fume>