



## BOUCHEES APERO AU SAUMON

Pour 24 mini-bouchées à la reine

- 2 paquets de petites bouchées à la reine
- 1 gobelet de (demi-)crème acidulée
- 80 g saumon fumé (par ex. petits morceaux/chutes)
- aneth
- poivre, (pas de sel!)
- quelques gouttes de jus de citron

### **Recette :**

1. Cuire les petites bouchées selon le mode d'emploi. Laisser refroidir sur une grille.
2. Pendant ce temps, hacher assez finement le saumon.
3. Mélanger délicatement à la crème acidulée et assaisonner de poivre, aneth et citron. Préparer de préférence quelques heures à l'avance pour que les goûts imprègnent bien la crème.
4. Remplir les bouchées juste avant de servir pour qu'elles ne ramollissent pas.

Mai 2003 - Michel Pahud, Eric Wuthrich, Henri Guggenbuhl