

# Tartare de saumon et Friseline

1- Émincez les Friseline, les tranches de saumon fumé, l'aneth puis mettre l'ensemble dans un récipient.

2- Ajoutez le fromage blanc, la moutarde à l'ancienne, l'huile d'olive, le sel et poivre.

3- Dressez votre tartare à l'aide d'un emporte-pièce.

*Pour 2 tartares*

- 2 Friseline
- 150g de fromage blanc
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- De l'aneth
- Sel et poivre