

Bouchées de saumon à l'aneth

Pour 6 personnes

- 400g de saumon
- 1 blanc d'œuf
- 1 bouquet d'aneth
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre.



Servir: Tiède ou froid, en entrée, avec une vinaigrette légère au citron, et un verre de muscadet.

Variation

Ajoutez un peu de gingembre râpé.

- Préchauffez votre four à 180°.
- Coupez le saumon en petits dès.
- Ciselez l'aneth.
- Mélangez dans un saladier délicatement le saumon, l'aneth, l'huile d'olive, et le blanc d'œuf. Salez et poivrez.
- Avec une cuillère à soupe déposez des petits tas de préparation sur une plaque anti-adhésive allant au four.
- Enfournez pour 20 minutes, jusqu'à ce que les bouchées soient bien dorées.

Conseils

Aucune difficulté.