

Dip crabe saumon

pour 1 grand bol

- 4 tranches de saumon fumé
- 150g de miettes de crabe
- 150g de fromage frais
- 150g de fromage ail et fines herbes
- Le jus d'un demi citron, une cuillère à soupe de câpres au vinaigre, 3 cuillères à soupe de mayonnaise, sel et poivre.



© SP pour Cmongout

Servir: Frais avec des chips, ou des bâtonnets de carottes crues.

Variation

Ajoutez un peu de sauce chili.

- Coupez le saumon en petits dès.
- Mélangez dans un bol tous les ingrédients avec une fourchette, salez et poivrez selon votre goût.
- Disposez le bol au réfrigérateur.

Conseils

Cette préparation ne se conserve pas, vous devez donc la consommer rapidement.