

Sucettes de saumon au fromage frais

PRÉPARATION :



Préparation

10 min

INGRÉDIENTS:

8 PERS.

saumon fumé

fromage frais

aneth ciselé

sel, poivre

pics en bois

1.

Coupez le saumon fumé en petits morceaux.

2.

Mélangez-le avec du fromage frais, de l'aneth ciselé, du sel et du poivre dans un récipient.

3.

A l'aide de deux cuillères à café, formez des billes avec le mélange.

4.

Piquez chaque bille de saumon sur un pic en bois.

5.

Réservez les sucettes au frais jusqu'à la dégustation.

ASTUCES

Pour cette recette de Sucettes de saumon au fromage frais, vous pouvez compter 10 minutes de préparation. Pour en savoir plus sur les aliments de cette recette de confiseries, rendez-vous ici sur notre [guide des aliments](#).