

Sucettes de saumon au fromage frais

PRÉPARATION :  Préparation
10 min

1.

Coupez le saumon fumé en petits morceaux.

2.

INGRÉDIENTS:**8 PERS.**

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

3.

saumon fumé

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

fromage frais

4.

aneth ciselé

Piquez chaque bille de saumon sur un pic en bois.

sel, poivre

5.

pics en bois

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](#).