



# SAUMON FUME SUR BLINI BRETON ET SALICORNES



## Ingrédients :

Par assiette :

- 1 petite tranche de saumon fumé (ou la moitié d'une grande)
- 1 crêpe épaisse ou un blini-breton ou 1 blinis (petite taille selon l'assiette)
- 1 pot de crème fraîche
- Sel - poivre - épices selon le goût ...
- 1 pot de salicornes ou récemment ramassées sur une grève à la bonne époque !

Préparation :

1. Monter la crème en chantilly ou pas selon le goût.
2. Ajouter sel et poivre et autres épices souhaités.
3. Égoutter les salicornes en pot ou bien nettoyer si elles viennent d'être ramassées !
4. Faire le blini (recette d'une crêpe épaisse).

Présentation :

1. Dans l'assiette installer « un nid » de salicornes.
2. Poser le blini (ou la crêpe).
3. Installer le saumon fumé.
4. Ajouter la crème ou selon les idées...

