

Bouchées de saumon fumé à la crème fraîche

À contrecœur, Sylvie invite Emily à la soirée de lancement de De L'Heure, un nouveau parfum de la Maison Lavaux, la parfumerie d'Antoine Lambert.

Au début de la soirée, on voit Emily faire entrer dans sa bouche autant de bouchées de saumon fumé et de crevettes que possible avant d'être réprimandée par Sylvie. Ces amuse-bouche faciles à préparer sont un vrai régal, un incontournable de toute fête digne de ce nom.

Pour environ 24 bouchées

1 concombre de 30 cm de long environ

120 ml de crème fraîche

2 cuil. à café de jus de citron frais

120 g de saumon fumé à froid

2 cuil. à soupe de persil plat
ou d'aneth frais, émincé

Poivre noir fraîchement moulu

Parez le concombre et épluchez-le si vous le souhaitez. Coupez environ 24 tranches de 1 cm d'épaisseur et disposez-les sur un plat de service.

Dans un petit bol, mélangez la crème fraîche et le jus de citron. Coupez le saumon en autant de morceaux que de tranches de concombre.

Garnissez chaque tranche de concombre d'un morceau de saumon et recouvrez d'une cuillerée à café du mélange à base de crème fraîche. Décorez de persil (ou d'aneth), assaisonnez de poivre et servez.

