

MINI BUCHE TARAMA SAUMON FUME OU TRUITE

Pour 2 personnes

- 3 tranches de pain de mie écroutées
- 50g de tarama
- 1,5 grande tranche de saumon ou de truite
- Quelques graines de sésame blanc ou noir
- Un petit pot d'œuf de lump ou de saumon



A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatir les tranches de pain de mie. Tartiner de tarama et recouvrir des tranches de saumon. Rouler chaque tranche sur elle-même pour former des petites buches que vous serrerez dans du film alimentaire. Placez-les au réfrigérateur pour 20mn.

Recouvrir les buches d'une fine couche de tarama puis les rouler dans les graines de sésame.

Juste avant de servir, les couper en 2 et décorer avec les œufs de lump. Pour un effet waouh, alterner des œufs de poisson de couleur différente.