Sucre d'orge au fromage frais



Ingrédients :

- 4 tranches de saumon
- 300 g de fromage frais (St-Moret, Madame Loïk...)
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte d'aneth
- 1 citron jaune
- 1 grenade

Couper les 4 tranches de saumon en petits morceaux que vous mélangez au fromage frais de votre choix.
Ajouter ensuite le jus d'un citron et la ciboulette fraichement ciselée.
Bien mélanger et venir former le sucre d'orge.
Déplier du film alimentaire et verser la préparation dessus.
Former un boudin et le déposer en forme de sucre d'orge.
Retirer le film alimentaire et le décorer avec de la grenade et l'aneth.
Servir avec des petits toasts pour pouvoir les tartiner.