



Tartines de saumon fumé Le Borvo aux herbes

Préparation : 15 minutes



- 12 tranches de saumon fumé prétranchées Le Borvo
- 6 tranches de pain de campagne
- 150 g de crème fraîche épaisse
- 1 échalote
- 1 botte d'herbes (cerfeuil, persil, ciboulette, aneth)

- Peler et ciseler l'échalote. Hacher les herbes. Mélanger la crème avec les herbes et l'échalote. Saler, poivrer.

- Toaster les tranches de pain. Les tartiner de crème aux herbes. Disposer sur chaque tartine deux tranches de saumon fumé Le Borvo. Servir avec une salade verte.

