



Chavignol Le grand cru des Crottins

Canapés de saumon fumé au Crottin de Chavignol



Canapés de saumon fumé au Crottin de Chavignol



POUR 4 PERSONNES

- 4 Crottin de Chavignol mi-secs
- 3 tranches de saumon fumé
- 1/2 botte de ciboulette hachée
- 100 g de crème fraîche
- 12 blinis
- Sel et poivre

DÉROULÉ

Passer les Chavignol au moulin à légumes dans un petit saladier.

Mélanger avec de la crème fraîche, ciboulette, sel et poivre.

Étendre sur un plan de travail une feuille de papier film et y disposer en forme de rectangle 3 tranches de saumon fumé.

Mettre le Chavignol en forme de rouleau sur les tranches de saumon fumé puis rouler celles-ci pour obtenir un tube de 3 cm de diamètre.

Faire durcir 2 heures au réfrigérateur.

Couper en rondelles de 1 cm d'épaisseur et déposer une rondelle par blinis.

À déguster en apéritif ou avec une salade de mâche aux noix .



À déguster
avec un
Sancerre
blanc