



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tartare de concombre, tomate et hareng fumé .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Pour 2 verrines :

- ½ concombre
- 1 tomate
- Aneth
- Crème fraîche semi épaisse
- Lardons de saumon fumé

- Tailler en cubes très petits les légumes. Mélanger le concombre, la crème fraîche et l'aneth haché
- Superposer les couches de légumes. Finir par quelques petits lardons de hareng fumé
- Décorer d'une rondelle de concombre, ou de tomate, et parsemer d'aneth haché