



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

. Toasts du réveillon .



Ingrédients :

- 1 boule de mozzarella
- 1 Concombre
- Beurre de crevette
- Crevettes
- foie de morue fumé
- Jambon sec en chiffonnade
- Oeuf de saumon sauvage
- Pain de mie et petits canapés
- Romarin, sauge, thym
- Tarama au saumon
- Tarama aux oeufs de cabillaud
- Tomates cerises

- Peler et couper le concombre sur une hauteur de 2 cm, évider partiellement
- Décortiquer les crevettes fraîches, couper la mozzarella en dés
- Toaster le pain de mie et les toasts. Monter une rondelle de concombre sur quelques canapés
- Garnir de foie de morue, d'oeuf de saumon, saupoudrer d'herbes
- Beurrer les toasts avec du beurre de crevette
- Déposer des dés de concombre, les crevettes décortiquées et les herbes
- Tartiner les canapés des taramas, ajouter les oeufs de saumon et saupoudrer des herbes
- Sur des piques à brochettes empaler tomates cerises, concombre, mozzarella et jambon sec

