

Dômes de concombre & saumon

Ingédients pour 6 personnes :

- 3 brins d'aneth
- 1 échalote
- 250 g de saumon cuit
- 50 ml de mayonnaise
- Sel & poivre
- 250 g de concombre
- 30 ml d'oeufs de saumon

Préparation :

Hachez l'aneth effeuillée et l'échalote épluchée.

Ajoutez le saumon cuit, la mayonnaise, le sel, le poivre et mixez.

Coupez en rondelles très fines le concombre épluché et disposez-les en rosaces bien régulières dans les alvéoles du moule à dômes.

Répartissez dessus uniformément la préparation, tassez légèrement et recouvrez avec des rondelles de concombre.

Mettez au réfrigérateur 15 minutes minimum.

Démoulez délicatement, décorez avec les oeufs de saumon et servez avec quelques toasts de pain de campagne ou des morceaux de pain pita.