

Tartinade de poisson fumé

INGRÉDIENTS

- 8 oz de fromage à la crème, température pièce
- 1/4 de tasse de crème 35%
- Le zeste d'une lime
- 1/2 botte de ciboulette ciselé
- 1 morceau de poisson fumé en morceaux (truite, saumon, maquereau...)

INSTRUCTIONS

1. Mélanger jusqu'à homogénéité le fromage à la crème, la crème ainsi que le zeste de lime avec la lame.
2. Ajouter à la spatule la ciboulette et le poisson.
3. Déguster

