



À CÔTÉ



TREMPETTE AU SAUMON FUMÉ ET AU RAIFORT

PORTIONS

8

CUISSON

5 minutes (réfrigération : 30 minutes)

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

150 g de saumon fumé*

2 c. à thé de moutarde de Dijon*

2 c. à thé de raifort préparé*

1/3 tasse de yogourt grec nature

2/3 tasse de fromage cottage

1 citron, pour le zeste

Au choix, pour le service : bâtonnets de céleri et de fenouil, pois sucrés, tranches de concombre, pain de seigle ou pumpernickel*

Quelques brins d'aneth pour la décoration (optionnel)

Poivre frais moulu, au goût

INSTRUCTIONS

- 1 À l'aide d'un robot culinaire, réduire en un mélange lisse le saumon fumé, le raifort, la moutarde, le yogourt, le zeste de citron et le fromage cottage.
- 2 Verser dans un joli bol de service. Poivrer et décorer avec quelques brins d'aneth.
- 3 Réfrigérer la trempe au moins 30 minutes avant de la servir avec des crudités vertes et des lanières de pain grillé.