



- Tartinez délicatement les crackers avec la crème au raifort et mettez-les au fur et à mesure sur un plat de service.
- Coupez les tranches de saumon fumé en 2. Disposez une demi-tranche par cracker en essayant de l'enrouler sur elle-même pour lui donner un peu de volume.
- Effeuillez l'aneth et parsemez quelques feuilles sur chaque tranche de saumon.
- Arrosez d'un filet de jus de citron et servez aussitôt.



Goûtez votre raifort avant de tartiner tous les crackers. S'il est très puissant en goût, délayez-le avec une petite cuillère à soupe de crème fraîche épaisse.
Pour choisir une bonne marque de saumon fumé, consultez ma page "Bien choisir et conserver ses produits", tout en bas de l'article.

Ingrédients pour 6 pers. :

Pour une douzaine de crackers

6 grandes tranches de saumon fumé
1 petit pot de raifort (en crème. Vous en trouverez dans les grandes surfaces sous la marque Albert Ménès ou Bornibus, ou chez Marks & Spencer, c'est la "Horseradish sauce")
12 crackers longs et fins (par exemple chez Picard "Mini-toasts apéritif" ou chez Petrossian "Croustissian au seigle")
2 branches d'aneth
1/2 citron jaune

Variantes :

Vous pouvez mettre d'autres herbes aromatiques (ciboulette, cerfeuil...) et ajoutez quelques lamelles de radis roses ou des graines germées.

