



1. Tartinez délicatement les crackers avec la crème au raifort. Mettez-les au fur et à mesure sur un plat de service.
2. Coupez les tranches de saumon fumé en 2.
3. Enroulez les moitiés de saumon sur elles-mêmes (pour leur donner un peu de volume) et posez-les sur les crackers.
4. Effeuillez l'aneth, parsemez les feuilles sur les tranches de saumon.
5. Arrosez d'un filet de jus de citron et servez.



Goûtez votre raifort avant de tartiner tous les crackers. Si vous le trouvez trop puissant, vous pouvez l'adoucir en le délayant avec un peu 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.

Super facile
20 mn de préparation
Assez cher

Ingrédients pour 6 pers. :

Pour une douzaine de crackers/toasts

- 6 grandes tranches de **saumon fumé**
- 1 petit pot de raifort (je prends celui d'Albert Ménès)
- 12 crackers fins (par exemple chez Picard "Mini-toasts apéritif" ou chez Petrossian "Croustissian au seigle").
À défaut du bon pain grillé
- 2 branches d'aneth
- 1/2 citron jaune

Variantes :

Pour un apéro de Noël, prévoyez un peu plus d'aneth et parsemez de baies roses.

Si vous n'aimez pas le raifort, remplacez-le par du beurre, de la crème fraîche épaisse ou de l'avocat écrasé et citronné.

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

