

MINIS BURGERS SAUMON FUMÉ & FROMAGE FRAIS

3 personnes 5 minutes facile

Ingrédients

- 10 minis Brioch'Burgers
- 5 tranches de saumon fumé
- 200 g de fromage frais
- 2 c. à soupe d'aneth ciselée
- 1 citron vert
- Quelques feuilles de roquette
- Poivre

Préparation

Mélanger le fromage frais avec l'aneth, le jus de citron et un peu de poivre.

Couper les minis Brioch'Burgers en deux.

Tartiner l'intérieur de chaque pain avec le mélange de fromage frais

Déposer une demi tranche de saumon fumé par burger.

Ajouter quelques feuilles de roquette.

Refermer avec le chapeau du pain.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

