

## Saumon fumé au fromage de Troyes

Temps de préparation : 10 minutes / Repos de 6h

Temps de cuisson : -

### Ingédients pour 6 personnes :

- 2 Fromages de Troyes (environ 200 gr pièce)
- 6 tranches de saumon fumé
- 150 g de cubes de saumon fumé
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- Ciboulette
- Poivre
- Oeufs de saumon pour garnir



### Préparation :

- 1- Faites chauffer la crème fraîche, puis, ajoutez le Fromage de Troyes et le poivre. Faites fondre le fromage et mélanger au fouet. Laissez refroidir.
- 2- Ajoutez la ciboulette finement ciselée et les cubes de saumon.
- 3- Étalez chaque tranche de saumon fumé et déposez dessus une cuillère à soupe de mélange au fromage de Troyes. Roulez les tranches sur elles mêmes et enveloppez de film étirable.
- 4- Placez au réfrigérateur pour un minimum de 6 heures.
- 5- Décorez avec les oeufs de saumon et quelques brins de ciboulette.
- 6- Servez bien frais