

Beurre de saumon ou crevettes

(pour apéritif sur toast ou bouchée à la reine)

INGREDIENTS

- 375 g de saumon fumé ou crevettes
- 125 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 jus de citron
- tabasco
- aneth

Mixer le saumon avec le beurre coupé en dés, que vous avez sorti du frigo 1 heure avant.

Préparation :

Laisser tourner le robot. Ajouter le concentré de tomates, le tabasco, le jus de citron.

Arrêter de mixer une fois le mélange bien homogène.

Dresser à la poche à douille et stocker au frigo.