

Blinis au saumon et vinaigrette au miel

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 16 blinis
- 2 yaourts ou 2 c. à s. de fromage frais
- Ciboulette
- 4 tranches de saumon fumé
- Huile
- Vinaigre balsamique
- 1 cuillère à café de miel

La **recette**

Etape 1
Mélanger les yaourts ou le fromage frais avec la ciboulette ciselée.

Etape 2
Couper les tranches de saumon en 4.

Etape 3
Préparer une vinaigrette avec huile, vinaigre et miel.

Etape 4
Réchauffer les blinis à four moyen puis les tartiner avec le yaourt ou le fromage frais.

Etape 5
Poser le saumon par-dessus et arroser d'un peu de vinaigrette au miel.