



Bûches au fromage frais



6 pers



20 mn

Les ingrédients

- 300 g de fromage frais
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 citron jaune
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 concombre
- 10 radis
- 1 càs graines de sésame
- Ciboulette
- 1 pincée de fleur de sel
- Poivre

La recette

Etape 1

Prélever les zestes de citron. Mélanger le fromage frais avec l'huile d'olive, la fleur de sel, le poivre et une partie des zestes.

Etape 2

Couper le concombre en lanières à l'économe et les radis en rondelles fines. Découper le saumon aux dimensions des empreintes du moule à mini-cakes.

Etape 3

Tapiser le fond et les parois des empreintes avec les lanières de concombre, les rondelles de radis ou les tranches de saumon en laissant déborder sur les côtés.

Etape 4

Remplir le centre de chaque emplacement avec la préparation au fromage frais et tasser avec le dos d'une cuillère.

Etape 5

Rabattre les bords qui dépassent ou recouvrir avec les légumes restants pour sceller les bûches.

Etape 6

Retourner délicatement le moule sur un plat pour démouler les bûches.

Etape 7

Décorer les bûches au saumon avec les zestes restants, celles au concombre avec le sésame et celles aux radis avec la ciboulette.

