



blinis gratinés au saumon fumé

LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 25 blinis*

- blinis
- 200 gr de saumon fumé
- crème épaisse à 15 % de mg
- gruyère râpé

Préchauffer votre four à 160°.

Placer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie et y disposer les blinis. Répartir un peu de crème sur chaque blini puis poser par-dessus un bout de saumon fumé, recouvrir d'un peu de gruyère râpé.

Enfourner pour 15 minutes et servir de suite.