

MIROIRS À LA CRÈME DE SAUMON

Mise en place et préparation: env. 10 min

250 g de mascarpone

100 g de saumon fumé en tranches,
haché finement

2 c. s. d'aneth, ciselé

¼ de c. c. de sel

un peu de poivre

**90 pièces pour miroirs salés, fonds et
couvercles**

1. Remuer le mascarpone, incorporer le saumon
et l'aneth, saler, poivrer.

2. Répartir la crème de saumon sur les fonds.
Poser les couvercles dessus.

Pièce: 100 kcal, lip 7 g, glu 6 g, pro 2 g

