

# FAISSELLES AU SAUMON



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**8 faisselles individuelles**

**6 tranches de saumon fumé**

**4 branches d'aneth (ou de la ciboulette)**

**40 ml de jus de citron**

**Mettre à égoutter les faisselles 1 heure avant.**

**Les vider dans le bol d'un mixer (et garder les petites formes percées de trous). Ajouter le saumon fumé et le jus de citron. Mixer grossièrement.**

**Verser le tout dans un saladier. Ajouter les herbes hachées et mélanger délicatement. Rectifier l'assaisonnement.**

**Répartir la préparation dans les petites formes et les disposer dans un plat creux pour qu'elles continuent à s'égoutter.**

**Mettre au réfrigérateur pendant une heure minimum. Servir frais sur une assiette avec un lit de salade.**