

Tartinade de saumon fumé

Ingrédients

- 1 paquet de fromage à la crème ramolli
- ¼ tasse de mayonnaise
- 70 gr de saumon fumé
- 1 citron
- 3 oignons verts
- Poivre

Instructions

1. Placer tous les ingrédients dans l'Extra-chef, sauf le citron.
2. à l'aide du Zesteur du Zesteur/Presse-agrume, zester ½ citron et mettre dans l'Extra-chef.
3. Presser ensuite le jus de ½ citron dans le mélange.
4. Tourner jusqu'à consistance d'une tartinade homogène (texture de mousse).
5. Ajouter du jus de citron si le mélange est trop épais.
6. Servir avec des craquelins ou des tranches de concombres.