

# Aumônières norvégiennes



**Pour 4 personnes**

 **20 minutes**

 **30 secondes**

**Facile**

## INGRÉDIENTS

**4 grandes tranches de saumon**

**50 g d'œufs de saumon**

**1 concombre, 1 citron**

**1/2 botte de ciboulette**

**8 brins de persil**

**2 cuillères à soupe de crème épaisse**

**1 cuillère à café de baies roses**

**Sel**

**1** - Éplucher et couper le concombre en deux dans la longueur. Ôter les graines, l'émincer finement. Le saupoudrer de sel dans une passoire posée au-dessus d'un bol. Laisser égoutter 20 minutes au réfrigérateur.

**2** - Ébouillanter 30 secondes 8 brins de ciboulette dans une casserole d'eau.

**3** - Rafraîchir et les égoutter. Mélanger la crème avec un filet de citron, un peu de persil ciselé, quelques baies roses écrasées, puis le concombre égoutté et fortement pressé dans du papier absorbant.

**4** - Répartir le mélange sur les tranches de saumon de fumé. Lier en aumônières avec les brins de ciboulette.

**5** - Les déposer sur les assiettes. Parsemer d'œufs de saumon, de persil ciselé et de baies roses.

**6** - Servir frais.