

# Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

## Recette N° 7

### TOAST AU SAUMON ET FROMAGE FRAIS

#### **Ingrédients pour 6 personnes :**

- 1 pain moelleux carré
- 1 concombre
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 fromage frais
- 1 c. à soupe d'aneth
- 3 ou 4 tomates séchées à l'huile
- 1 échalote
- poivre
- quelques brins d'aneth



#### **Préparation de la recette :**

- 1** Lavez et couper le concombre en tranches sans le peler.
- 2** Emincer finement les tomates séchées, pelez et coupez très finement l'échalote. Mettez-les dans un bol, ajoutez le fromage frais, l'aneth et le poivre.
- 3** Coupez le pain en tranches puis en carré. Coupez les tranches de saumon en 3 ou 4 lanières.
- 4** Sur un morceaux de pain, déposez une tranche de concombre, un peu de préparation au fromage et une lanière de saumon pliée. Décorez d'un brin d'aneth. Servir à l'apéritif avec un verre de Rubis d'Automne.

Recette N° 7

Château de Rolland SCA -Grands Vins de Bordeaux- 33720 BARSAC-  
Tél. : 05.56.27.15.02