

# Endives au saumon fumé


*extra*





➔ 10 minutes de préparation


➔ Pour 6 personnes (2 par personne)

Par  
personne

50 g de fromage frais allégé à 0 % 

2 cc de jus de citron 

2 CS d'aneth haché, et quelques autres pour décorer 

2 endives 

100 g de saumon fumé en tranches

4 cornichons hachés

1 Mélangez le fromage frais, le jus de citron et l'aneth. Rectifiez l'assaisonnement.

2 Déposez 12 feuilles d'endive sur un plat et farcissez avec un peu de saumon. Recouvrez d'abord avec le mélange au fromage puis avec les cornichons hachés. Servez sans attendre.