

Canapés de truite à l'huile de courge



Hors-
Type de
recette



20 minutes
Préparation



Facile
Difficulté



Ingrédients pour 4 personnes

100 g de fromage frais
2 CS de raifort styrien igp râpé
Huile de pépins de courge styrienne igp
Sel
Poivre blanc
300 g de filets de truite fumée
½ concombre
12 rondelles de pain de seigle noir
2 citrons
Aneth pour décorer

Préparation

Mélanger le fromage frais, le raifort et un peu d'huile de courge. Saler et poivrer. Couper les filets de truite en morceaux, le concombre et le citron en rondelles puis en quartiers.

Étaler la préparation au fromage frais sur les canapés au seigle noir. Garnir chaque canapé de citron et de concombre, et décorer avec de l'aneth.

Astuce : si vous n'avez pas de canapés de seigle noir, vous pouvez prendre du pain de seigle noir normal et le découper à l'emporte-pièce rond. Bien entendu, en fonction de la situation, vous pouvez aussi découper d'autres formes (étoiles, ours, etc.).

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch