

Toasts de saumon fumé à la mozzarella



ingrédients

- 2 tranches de saumon fumé
- 1 boule de mozzarella
- 8 fines tranches de baguette
- 1 càs de ciboulette ciselée
- Poivre du moulin



Préparation

1. Coupez les deux tranches de saumon en 8 lanières égales. Coupez la mozzarella en 8 tranches.
2. Faites griller les tranches de baguette au four ou au grille-pain. Déposez une tranche de mozzarella, donnez un tour de moulin à poivre et replacez les tranches au four 3 à 4 minutes à th. 7/8 – 225 °C jusqu'à ce que le fromage commence à fondre (mais pas trop).
3. Déposez un peu de ciboulette ciselée sur chaque tranche, garnissez d'une tranche de saumon fumé et servez aussitôt.