

# Crottin de Chavignol en canapés de saumon



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



## Ingrédients

FROMAGE : [Crottin de Chavignol](#) fermiers mi-secs (4)

3 tranches de saumon fumé

1/2 botte de ciboulette hachée

sel

poivre

100g de crème fraîche



## Préparation

Passer les Crottins de Chavignol au moulin à légumes dans un petit saladier.

Mélanger avec de la crème fraîche, la ciboulette, le sel et le poivre.

Etendre sur un plan de travail une feuille de papier film, sur lequel vous disposez en forme de rectangle 3 tranches de saumon fumé.

Mettre le Chavignol en forme de rouleau sur les tranches de saumon fumé puis rouler celles-ci pour obtenir un tube de 3 cm d diamètre.

Faire durcir 2 heures au réfrigérateur.

Couper en rondelles de 2 cm d'épaisseur et faire toaster sur une tartine de pain de campagne.

Servir avec une salade de mâche aux noix.