

Fourme de Montbrison et truite fumée sur blinis



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

4 fines tranches de [Fourme de Montbrison](#)

4 blinis

4 filets de truite fumée

20 cl de crème

Préparation

Faire griller les blinis au four. Les napper de crème puis disposer les filets de truite dessus. Napper à nouveau de crème et déposer les tranches de Fourme de Montbrison.

Préchauffer le four et passer le tout à 150°C durant 10 minutes.

A déguster sur un lit de salade frisée avec une petite sauce vinaigrette à la ciboulette.