

Toasts au tarama norvégien



Pour 1 portion / 5 minutes / Facile

12

Ingrédients

- 1 tranche de pain
- ½ avocat / 2 tranches de terrine de poisson / 2 tranches de saumon fumé et ciboulette
- Tarama norvégien FOURNIERFILS

Trois idées de snacks ou d'entrées à la fois savoureuses et saines avec des produits de la mer !

Mise en oeuvre

Toast avocat et tarama norvégien

- Coupez l'avocat en deux, retirez le noyau, épluchez-le et coupez-le en tranches.
- Disposez les tranches d'avocat sur une tranche de pain et recouvrez d'une bande de tarama norvégien FOURNIERFILS.

Toast saumon fumé, ciboulette et tarama norvégien

- Déposez deux tranches de saumon fumé sur une tranche de pain.
- Émincez la ciboulette et saupoudrez-le sur la tranche de pain.
- Garnissez de tarama norvégien FOURNIERFILS.

Toast terrine de poisson et tarama norvégien

- Déposez 2 tranches de terrine de poisson sur une tranche de pain.
- Garnissez d'une bande de tarama norvégien FOURNIERFILS.

