

Crumpets norvégiens



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

pour 4 personnes :

- 4 crumpets
- 8 grosses crevettes roses
- 2 tranches de saumon fumé
- 4 carrés frais ail et fines herbes
- 4 cs de crème fraîche
- 1 citron
- 1 tomate
- quelques feuilles de salade



Crumpets norvégiens

✓ Préparation :

Faire griller les crumpets au grille pain et les couper en deux.

Battre les carrés frais avec la crème et le citron.

Disposer une moitié de crumpets dans chaque assiette, mettre une cuillère à soupe de sauce crème/carré frais. Déposer dessus, 1/2 tranche de saumon fumé, une feuille de salade et une rondelle de tomate.

Mettre une nouvelle cuillère à soupe de sauce crème/carré frais et déposer dessus 2 crevettes roses. Finir par poser la moitié de crumpets restante.

www.audalacuisine.com