

# SAVEUR DE LA BALTIQUE

Pour 96 personnes.



2,880 kg saumon

3,200 kg fromage frais à la crème

4 concombres

8 gousses ail

Sel-poivre

Citron

Aneth

Œufs de lump

Flute feuilletée

Peler et couper les concombres en tranches très fines. Les faire dégorger avec du sel et du citron.

Bien les essorer.

Mélanger le fromage frais avec ail hachée, sel poivre, aneth et saumon.

Le matin du repas mélanger les 2 appareils ensemble.

Disposer sur une assiette avec un cercle.

Servir avec une flute feuilletée et un peu d'œufs de lump.