

Billes de Saumon Fumé au Thon et Abricots Secs

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Saumon Fumé	6 tranches
- Thons	130g
- Abricots Séchés	4-5
- Mayonnaise	1 c à café
- Ketchup	½ c à café
- Paprika	½ c à café
- Aneth	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Coupez les abricots en petits dés (assez petits).
- Egouttez le thon.
- Dans un plat creux, mélangez le thon avec les dés d'abricots, la mayonnaise, le ketchup, paprika, sel et poivre. Saupoudrez le tout d'aneth et homogénéisez.
- Coupez les tranches de saumon en portions pour former des billes.
- Déposez sur chaque portion un peu de thon aux abricots et refermez le saumon autour pour former une boule. Réservez au frais.
- Au moment de servir, saupoudrez de nouveau les boules d'aneth.



Remarque:

Pour environ 20-22 billes.