

Buche de chèvre, saumon fumé

POUR 1 BUCHE :

- 200g de chèvre frais,
- 50g de saumon fumé,
- 40g de noix,
- Ciboulette fraîche.

- 1) On commence par mélanger le chèvre frais avec la ciboulette. On hache le saumon fumé et on l'ajoute au mélange,
- 2) On met le tout dans du film étirable et on crée sa bûche,
- 3) Une fois que qu'on a réalisé la forme qu'on souhaite, on hache les noix en petits morceaux,
- 4) On roule la bûche dans les noix et c'est prêt.