

Mini gâteaux de crêpes de sarrasin au saumon fumé



Pour 4 personnes - Préparation : 40 mn

5/6 galettes (crêpes) de sarrasin
6 tranches de saumon fumé
1/4 de concombre coupé en très fines tranches à la mandoline
8 cs de mascarpone
1 petit bouquet de ciboulette ciselée
1 cs de gros sel
poivre noir du moulin

1 - Mettre le concombre dans une passoire avec le sel et laisser reposer une trentaine de minutes. Rincer ensuite les tranches sous l'eau froide et essuyer soigneusement.

2 - Poser les galettes bien à plat sur le plan de travail et découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm. Découper le saumon également avec l'emporte-pièce. Mélanger le mascarpone avec la ciboulette, poivrer.

3 - Pour réaliser le montage des gâteaux de crêpes, poser une crêpe, puis dessus une tranche de saumon, une crêpe, puis des rondelles de concombre, une crêpe tartinée du mascarpone aux herbes. Renouveler toutes ces étapes et terminer par une crêpe décorée de fleurs de petites roses de saumon fumé. Servir frais à l'apéritif ou en entrée avec une salade de jeunes pousses.