



INGREDIENTS :

- a) 6 galettes de blé nature « Oldel paso »
- b) 6 tranches de saumon fumé
- c) 2 boîtes de St Morret + ciboulette et échalote
- d) Quelques feuilles de salades vertes
- e) 1 concombre

PREPARATION :

- 1) Mélanger le fromage frais avec de la ciboulette + échalote coupée finement
- 2) Etaler ce mélange sur toute la surface de la galette
- 3) Recouvrir d'une tranche de saumon
- 4) Recouvrir de rondelles de concombre + feuilles de salades coupées. Rouler chaque galette et les plier en deux.
- 5) Les présenter dans des petites coupelles transparentes. Déguster... Dany