

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de **pain croustillant** type Wasa
- 4 tranches de **Fruite / miettes de crabe**
- 4 morceaux de **fromage frais** type Kiri ou du Philadelphia ou un autre fromage à la crème
- [REDACTED]
- 1 **citron** jaune bio
- 1 poignée de **roquette**

Coupez les tranches de saumon fumé en lanières, à la manière d'une chiffonnade. Lavez une poignée de roquette et la sécher. Zestez le citron et récupérez-en le jus.

Dans un bol, écrasez 4 portions de fromage frais (Kiri) à la fourchette. Détendez avec 4 cuillères à soupe de citron jaune. Concassez les baies roses grossièrement et incorporez-en les $\frac{3}{4}$ au mélange.

Tartinez cette préparation sur les tranches de pain croustillant. Répartissez sur chaque tranche $\frac{1}{4}$ de la chiffonnade de saumon, quelques feuilles de roquette, Terminez en saupoudrant avec les baies roses et les zestes de citrons réservés.