

Tartines nordiques à l'Émietté de Hareng



2 personnes

5 min préparation

cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 80 g** d'Émietté de Hareng la belle-iloise
- 2 tranches** de pain nordique
- 100 g** de ricotta
- 1 cuillère à soupe** de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe** de jus de citron
- Poivre
- Facultatif : des zestes de citron et quelques brins d'aneth

Les étapes

- 1- Dans un bol, mélanger la ricotta, la crème fraîche, le jus de citron et un peu de poivre
- 2- Tartiner généreusement cette préparation sur les tranches de pain nordique puis y répartir l'Émietté de Hareng
- 3- Pour finir, ajouter quelques brins d'aneth et des zestes de citron pour apporter une touche de fraîcheur
- 4- Servir sans attendre et déguster