

Ballotine de saumon grillé et Picandou



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **15 min.**
Cuisson : **15 min.**

Ingrédients

- 1 Picandou à tartiner
- Saumon
- Ciboulette
- Cure-dents

Étapes de la préparation

1. Coupez le saumon en longues et fines tranches et tartinez-les avec le Picandou Cuisine & Création.
2. Enroulez les tranches de saumon et fixez-les avec les cure-dents.
3. Faites griller les deux côtés au barbecue jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
4. Servez le tout avec de la ciboulette hachée.