# PETITS CANAPES DE CONCOMBRE AU SAUMON FUMÉ ET À L'ANETH

**Préparation**: 10 mn

**2 personnes**:

1 concombre

2 tranches de saumon sauvage fumé

5 branches d'aneth

**1.** Pelez le concombre; détaillez-le en petits morceaux ou dés, en évitant la partie centrale trop aqueuse. Mettez ces dés dans un saladier.

**2.** Couper les tranches de saumon en petits morceaux égaux.

**3**. Sur des piques en bois, piquez un dé de concombre et un morceau de saumon (en le plissant pour la décoration). Déposez les Piques ainsi garnies sur de jolies assiettes décorez de quelques branches D'aneth.

**LES CONSEILS DE NINA:**

Vous pouvez ajouter des piques garnies de billes de mozzarella et tomates-cerises ou de billes de melon (que vous confectionnerez à l'aide d'une cuillère parisienne) et de jambon de Parme, bref de toute sorte d'ingrédients aux couleurs agréables à l'oeil.