

Dilly Smoked Salmon Bites

with Whipped Cream Cheese and Pickled Shallots

20 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to broil. Wash and dry all produce. Remove cream cheese from the fridge and set aside in a warm place to soften.

Bust out

Baking sheet, 2 medium bowls, measuring spoons, zester, small pot

Ingredients

	4 Person
Smoked Salmon	100 g
Demi Baguette	2
Dill	7 g
Cream Cheese	4
Lemon	1
Shallot	2
Red Wine Vinegar	2 tbsp
Sugar*	2 tsp
Oil*	2 tbsp
Salt and pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep

- Cut **baguette** into ½-inch slices.
- Roughly chop **dill**.
- Halve, peel, then thinly slice **shallots**.
- Zest, then **juice half the lemon**. (**NOTE:** Use remaining lemon for a future creation!)
- Add **shallots, vinegar, 2 tbsp water** and **2 tsp sugar** to a small pot. Season with **¼ tsp salt**. Bring to a simmer over medium-high heat. Cook, stirring often, until **sugar** dissolves, 1-2 min.
- Remove the pot from heat. Transfer **shallots**, including **pickling liquid**, to a medium bowl. Place in the fridge to cool, 15 min.



Make cream cheese spread

- Add **softened cream cheese, lemon zest, 2 tsp lemon juice** and **2 tsp dill** to another medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then, using a spatula or wooden spoon, beat until smooth and slightly fluffy, 1 min.



Bake crostini

- Add **baguette slices** to an unlined baking sheet. Drizzle with **2 tbsp oil**. Season with **salt** and **pepper**, then toss to coat.
- Broil **baguette slices** in the **middle** of the oven until golden-brown and crisp, 3-5 min. (**TIP:** Keep an eye on them so they don't burn!)



Finish and serve

- When **crostini** are done, remove from the oven and transfer to a serving platter or large plate to cool slightly, 5 min.
- Spread **cream cheese mixture** evenly over **crostini**. Roughly tear **smoked salmon** into pieces, then divide over **crostini**.
- Divide **pickled shallots** between **crostini**, then sprinkle **dill** over top.

Bouchées à l'aneth et au saumon fumé

avec fromage à la crème fouetté et échalotes marinées

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée). Laver et sécher tous les fruits et légumes. Sortir du frigo le fromage à la crème et le laisser ramollir dans un endroit chaud.

Matériel requis

Plaque à cuisson, 2 bols moyens, cuillères à mesurer, zesteur, petite casserole

Ingrédients

	4 personnes
Saumon fumé	100 g
Demi-baguette	2
Aneth	7 g
Fromage à la crème	4
Citron	1
Échalote	2
Vinaigre de vin rouge	2 c. à soupe
Sucre*	2 c. à thé
Huile*	2 c. à soupe
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer

- Couper la **baguette** en tranches de 1,25 cm (½ po).
- Hacher grossièrement l'**aneth**.
- Couper l'**échalote** en deux, la peler et la hacher finement.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**.
(REMARQUE : Conserver le reste du citron pour une prochaine création!)
- Dans une petite casserole, ajouter les **échalotes**, le **vinaigre**, **2 c. à soupe d'eau** et **2 c. à thé de sucre**. Assaisonner de **¼ c. à thé de sel**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Retirer du feu. Transférer les **échalotes** avec leur **marinade** dans un bol moyen. Refroidir au frigo pendant 15 min.



3 Préparer la tartinaide au fromage à la crème

- Dans un autre bol moyen, ajouter le **fromage à la crème ramolli**, le **zeste de citron**, **2 c. à thé de jus de citron** et **2 c. à thé d'aneth**. **Saler et poivrer**, puis, à l'aide d'une spatule ou d'une cuillère en bois, battre le **mélange** pendant 1 min, jusqu'à ce qu'il soit lisse et légèrement aéré.



2 Cuire les crostinis

- Disposer les **tranches de baguette** sur une plaque à cuisson non recouverte. Arroser de **2 c. à soupe d'huile**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Griller les **tranches de baguette** au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



4 Terminer et servir

- Lorsque les **crostinis** seront cuits, les retirer du four et les transférer sur un plateau de service ou une grande assiette et les laisser refroidir pendant 5 min.
- Étendre le **mélange de fromage à la crème** uniformément sur les **crostinis**. Déchirer grossièrement le **saumon fumé**, puis le répartir sur les **crostinis**.
- Garnir d'**échalotes marinées**, puis parsemer d'**aneth**.