

## Ratte du Touquet au saumon

**Préparation** : 10 min | **Cuisson** : 6 min  
**Pour 2 personnes**

### Ingrédients

- Un sachet de Ratte du Touquet micro-ondable
- 6 cuillérées à soupe de fromage blanc
- Deux tranches de saumon fumé
- Une orange non traitée
- Quelques brins d'aneth
- Deux cuillérées à café de moutarde
- Deux cuillérées à café d'œufs de saumon
- Sel, poivre

**Pendant** que les Ratte du Touquet cuisent en 6 minutes au micro-ondes, préparer un fromage blanc aromatisé d'un zest d'orange non traité, de quelques pluches d'aneth ciselées, d'une cuillérée à café de moutarde, de quelques gouttes de citron et de sel et de poivre. Découper une tranche de saumon fumé en fines lanières.

Dans les verres, **déposer** une couche de fromage blanc parfumé, quelques lanières de saumon, puis 4 ou 5 Ratte du Touquet bien chaudes. Terminer par une cuillérée d'œufs de saumon et une pluche d'aneth. C'est prêt !