**Saumon fumé à la crème fraîche avec vodka**

**crème fraîche**  
**vodka**  
**crème de raifort**  
**saumon fumé**

**betterave rouge cuite**  
**œufs de saumon**   
**ou caviar**  
**aneth**  
**sel et poivre**

Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit semi-solide avec la vodka, le poivre et le sel. Spatulez le raifort sous la crème. Coupez les betteraves en julienne.

**Sur une assiette d'apéritif** : une tranche de saumon, une cuillerée de betterave, un trait de crème de raifort, des œufs de saumon ou comme ici, une cuillerée de caviar belge, des touffes d'aneth et quelques tours de moulin à poivre.