

Verrines

Verrines de saumon



15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

159

CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Oter les extrémités des ciboules. Les couper en deux dans le sens de la longueur, puis les émincer. Réserver dans un bol.
- 2 Retirer les parties foncées du saumon. Couper les tranches en lamelles puis en dés. Réserver dans le même bol que la ciboule.
- 3 Couper le citron vert en deux, en presser la moitié sur le mélange ciboule et saumon, puis mélanger.
- 4 Dans un bol, mélanger la ricotta et la crème épaisse.

Étape 2

Dressage

- 1 Poser une première couche du mélange saumon-ciboule au fond des verrines.
 - 2 Déposer une couche de ricotta et crème sur le saumon.
 - 3 Tasser les verrines en les frappant doucement sur un torchon plié en quatre.
 - 4 Ajouter une seconde couche de saumon.
 - 5 Terminer avec une dernière couche de ricotta.
- Décorer chaque verrine avec une pincée de piment

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les verrines de saumon

4 tranche(s) **Saumon fumé**
6 c. à soupe **Ricotta**
3 c. à soupe **Crème
fraîche épaisse**
0.5 **Citron(s) vert(s)**
4 tige(s) **Ciboule(s)**

Ingrédients pour le dressage

1 **Ciboulette**
1 **Piment d'Espelette**

