



FRAICHEUR DE COURGETTES ET TOMATES AU FROMAGE BLANC SAUMONE



Pour 8 à 10 verrines:

Facile

Préparation: 20 mn

Sans cuisson

- 1 courgette longue et mince
- 3 tomates pelées, épépinées et coupées en petits dés
- 8 càs de fromage blanc
- 1 tranche de saumon fumé
- Sel et poivre
- 1 trait d'huile d'olive (facultatif)

Laver la courgette sans l'éplucher. La sécher avant de la détailler en tranches très fines. Réserver.
Assaisonner les dés de tomates avec sel et poivre, les poser sur un passoire pour qu'ils s'égouttent.
Mélanger le fromage blanc avec le saumon fumé détailler en fines lanières. Saler, poivrer à votre convenance et réserver.

Finition:

Dans les verrines, poser une càs de fromage blanc saumoné, recouvrir d'une càs de tomates égouttées et terminer avec des rondelles de courgettes crues. Parsemer le dessus des courgettes avec un peu de fleur de sel, un tour de poivre du moulin et une goutte d'huile d'olive.