

MES TABLES DE FÊTES



verrines saumon vodka

Ingrédients pour 5 verrines de 12 cl et 5 petites type amuse bouches

- 200 g de mascarpone
- 15 cl de crème fraîche
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 petit pot d'oeufs de saumon
- 3 c à soupe de vodka
- 1 citron
- piment doux en poudre
- ciboulette ciselée

Dans un robot , mélanger le mascarpone avec la crème et 2 tranches saumon fumé pour obtenir une mousse. Incorporer la vodka, la moitié du jus de citron et une bonne pincée de piment. Découper le saumon restant en fines lanières, répartir la moitié dans le fond des verrines et arroser du jus de citron restant. Couvrez les lanières de saumon d'une couche de mousse, puis des lanières restantes et terminer avec la mousse. Couvrir avec les oeufs de saumon et décorer avec la ciboulette ciselé.

Vous servirez ces petites verrines avec des gressins ou des petits toast de pain grillé et bien sûr de la vodka.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>