

## Ballotins de saumon au chèvre frais (pour 4 personnes)

### La recette pour 4 personnes :

150g de fromage de chèvre frais

6 cl de crème entière liquide

10g d'échalote hachée

sel fin, poivre du moulin

4 tranches de saumon fumé

### Pour la sauce aigrelette :

14cl de crème entière liquide

1cl de vinaigre de Xérès

1 càs de ciboulette

Écrasez le chèvre frais avec une fourchette puis ajoutez les 6 cl de crème liquide, l'échalote, le sel et le poivre. Fouettez énergiquement pour obtenir un mélange homogène.

Conservez-le au frais pour le maintenir solide. Confectionnez 8 ballotins de saumon fumé en enfermant à l'intérieur le mélange chèvre-crème.

Réalisez la sauce aigrelette en mélangeant délicatement la crème, le vinaigre, la ciboulette hachée ainsi que le sel et le poivre.

Disposez le ballotin dans une assiette, accompagnez de sauce aigrelette et d'une salade verte.