

Recette

Verrine de saumon au fromage frais et concombre

Pour 6 personnes

Préparation : 10mn

Réfrigération : 15mn

Ingrédients :

6 tranches de saumon fumé

300 gr de fromage frais

½ concombre

1 bouquet d'aneth

1 c. à café de jus de citron

1 c. à café d'huile d'olive

12 biscuits apéritif de type Tuc

Sel et poivre



Lavez, épépinez le concombre et coupez-le en mini dés. Dans un saladier, arrosez ceux-ci de jus de citron et d'huile d'olive, salez, poivrez et mélangez. Coupez les tranches de saumon fumé en petites lanières. Réservez au frais.

Lavez, séchez et effeuillez l'aneth. Réservez quelques pluches et mixez le reste avec le fromage frais, du sel et du poivre. Concassez les biscuits apéritif en poudre grossière.

Répartissez la poudre de biscuit dans le fond de 6 verrines. Recouvrez de concombre puis de fromage frais et terminez par les lanières de saumon fumé. Servez aussitôt décoré de pluches d'aneth.