

Perles de la mer en verrines



©2012 Cachou66



Ingrédients pour 30 petites verrines :

- 180 g de petites pâtes rondes "Perles"
- 200 g de surimi râpé
- 100 g de saumon fumé
- 1 pot d'œufs de truites
- 3/4 du pot d'œufs de lump rouges
- 100 g de mayonnaise
- 1 jus d'un citron
- sel modéré
- poivre

Pour la décoration:

- 1/4 du pot d'œufs de lump rouges
- 1 tranche de saumon
- Aneth
- Filament de zeste de citron

Cuire les pâtes "Perles" comme indiqué sur le paquet (8 min pour les miennes de marque Alpina Savoie).

Égoutter et passer à l'eau froide pour stopper la cuisson.

Réserver dans un saladier. Hacher grossièrement le surimi, découper le saumon en petites lanières. Mélanger aux pâtes.

Ajouter les œufs de truite et de lump rouges. Mélanger le jus de citron et la mayonnaise. Ajouter aux perles puis saler, poivrer. Mélanger délicatement.

Répartir dans les verrines. Tasser légèrement.

Décorer d'un petit morceau de saumon, surmonté de filaments de zestes de citron, d'une noisette d'œuf de lump.

Saupoudrer d'aneth ciselé et réserver au frais.