

Verrines tomate, avocat, surimi

Pour 6 pers

Tomate à l'ail : faire revenir 2 gousses d'ail à l'huile d'olive, puis ajoutez un coulis de tomate, faire réduire quelques minutes et mettre au frais, ou un pot de tomates ailées du commerce.

L'avocat : mixez l'avocat avec un peu de crème liquide, puis assaisonnez.

Surimi : mixez le surimi avec de la crème liquide, puis assaisonnez.

Montage des verrines : la tomate dans le fond des verres, ajoutez la crème d'avocat par-dessus, et la crème de surimi, puis une petite touche de déco ciboulette et surimi.



Verrines Saumon fumé, concombre, pomme.

Pour 6 pers

Mixez une moitié de concombre, Une demis pomme, ajoutez une petite boîte de boursin, 2 tranches de saumon fumé coupé en petits dés, mélangez et assaisonnez.

Pour épaissir le mélange, faire chauffer 10cl d'eau, ajoutez une petite c à c d'agar agar, laissez chauffer 30 secondes puis ajoutez au mélange.

Remplir les verrines avec une touche de cerfeuil par-dessus.

