



LES PETITES VERRINES AU SAUMON ET CRÈME FOUETTÉE



Toujours so-chics, les petites verrines de saumon fumé vont illuminer nos apéros d'été.

🕒 Préparation : 10 min

👤 Personnes : 4 pers.

INGRÉDIENTS

- 250g de dos de saumon fumé
- Le jus d'1/2 citron
- 30cl de crème liquide
- 2 c à soupe de ciboulette ciselée
- Quelques fines rondelles de concombre
- Sel
- Poivre du moulin

INSTRUCTIONS

- 1 Couper le saumon en petits dés et le concombre en fines rondelles
- 2 Fouetter la crème en chantilly avec le ½ jus de citron, sel et poivre du moulin.
- 3 Remplir à moitié des petites verrines de crème chantilly, ajouter les dés de saumon, la ciboulette ciselée et les rondelles de concombre.
- 4 Réserver au frais.