



Verrines

Verrines de saumon à la ricotta



20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

201

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les verrines de saumon à la ricotta

6 tranche(s) **Saumon fumé**
6 c. à soupe **Ricotta**
3 c. à soupe **Crème
fraîche épaisse**
0.5 **Citron(s)**
1 **Ciboulette**
1 **Aneth**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Couper le saumon fumé en petits morceaux.
- 2 Ciseler les herbes séparément.
- 3 Zester et presser le jus du citron.
- 4 Dans un cul-de-poule, mélanger la ricotta, la crème fraîche, la ciboulette, le jus de citron et le poivre.
- 5 Dans un autre récipient, mélanger le saumon, l'aneth et le zeste de citron.

Étape 2

Dressage

- 1 Disposer un peu de mélange à la ricotta au fond des verrines.
- 2 Si on souhaite une présentation soignée, utiliser une poche à douille pour dresser le mélange à la ricotta dans les verrines.
- 3 Ajouter une couche de saumon fumé à l'aide d'une cuillère puis une nouvelle couche de ricotta.
- 4 Terminer par des morceaux de saumon fumé et quelques herbes pour décorer.

Servir frais.

5

6 Si on ne les déguste pas immédiatement, placer les verrines au réfrigérateur.