



Entrées froides aux légumes

Concombres farcis, saumon et ricotta



20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

151

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les concombres farcis

2 **Concombre**
100 g **Saumon**
100 g **Saumon fumé**
80 g **Ricotta**
0.5 **Oignon(s)**
1 **Poivre**
1 c. à soupe **Ciboulette**

Étape 1

Préparation de la mousse de saumon à la ricotta

- 1 Faire pocher le saumon frais 10 minutes dans un court-bouillon.
- 2 Il est possible d'utiliser un court-bouillon déjà prêt.
- 3 L'égoutter et le laisser refroidir avant de l'émietter.
- 4 Eplucher et émincer finement l'oignon.
- 5 A l'aide d'un couteau, hacher finement le saumon fumé.
- 6 Ciseler la ciboulette.
- 7 Mélanger le tout dans un saladier avec la ricotta.
- 8 La ricotta remplace avantageusement la crème, elle est plus originale et plus légère.

Étape 2

Dressage

- 1 Laver et couper chaque concombre de sorte à obtenir 8 tronçons.
- 2 Evider à l'aide d'une cuillère à café les deux tiers de chaque tronçon.
- 3 Remplir les concombres de mousse de saumon et décorer avec de la ciboulette.