

LA RECETTE du LUNDI



verrines de saumon fumé aux herbes fraîches

apéro



INGRÉDIENTS

- 300 g de saumon fumé
- 50 cl de crème liquide entière
- 2,5 feuilles de gélatine
- 1 c. à café de fleur de sel aux épices grillées (Comptoir des Arômes)
- Poivre de Madagascar
- 1 c. à soupe d'aneth
- 1 c. à soupe de ciboulette fraîche



Pour 6 personnes



PRÉPARATION :



- Réhydrater la gélatine
- Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes.
- Chauffer la crème
- Versez la crème liquide dans une casserole. Faites chauffer doucement jusqu'à frémissement, puis retirez du feu.
- Ajoutez la gélatine essorée et mélangez jusqu'à dissolution complète.
- Mixer la préparation
- Mixez 200 g de saumon fumé avec la crème chaude, l'aneth, la ciboulette, le sel et le poivre. La texture doit être bien lisse et homogène.
- Remplir les verrines
- Versez la préparation dans les verrines ou petits bols. Placez au frais pendant au moins 4 heures pour que la texture prenne bien. L'idéal est de les préparer la veille.
- Dressage express
- Coupez le saumon restant en petits morceaux. Dressez-les sur chaque verrine juste avant de servir.
- Ajoutez une touche de ciboulette fraîche ou un brin d'aneth pour la déco.
- 💡 Astuces gourmandes
- Ajoutez un zeste de citron vert pour une touche de pep's.
- Servez avec des crackers maison, des blinis ou du pain grillé.
- Pour varier, vous pouvez remplacer le saumon par de la truite fumée ou du maquereau.

