

Verrines de saumon fumé et concombre

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1/2 concombre
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 échalote
- 100 g de fromage frais
- 1 c. a? s. de mascarpone
- 200 g de saumon fumé
- 1 citron
- Sel et poivre du moulin
- 100 g de saumon fumé (pour la décoration)
- 30 g d'oeufs de saumon (facultatif)
- Quelques brins de ciboulette

La **recette**

Etape 1

Couper au couteau très nettement le saumon fumé. Peler et émincer nettement l'échalote.

Etape 2

Laver et ciseler nettement la ciboulette et presser le citron.

Etape 3

Mélanger le fromage frais et le mascarpone, puis ajouter la ciboulette, l'échalote, le saumon et le jus de citron. Saler très légèrement et poivrer.

Etape 4

Peler le concombre et le tailler en tous petits dès.

Etape 5

Mettre dans le fond de chaque verrine les dès de concombre puis la crème au saumon. Disposer dans chaque verrine du saumon et des œufs de saumon sur le haut de la verrine. Disposer deux brins de ciboulette pour la décoration.