

VERRINE EXOTIQUE AUX DEUX SAUMONS



Pour 6 personnes

Ingrédients :

300 g de saumon frais

150 g de saumon fumé

100 g de fromage ail et fines herbes

4 c à s de crème fraîche épaisse

1 citron vert

1 boîte d'ananas et de papaye au sirop

Ciboulette (ou aneth)

Quelques feuilles de roquettes

Laver délicatement le saumon frais puis le sécher à l'aide de papier absorbant. Le couper en petits dés et les mettre dans un saladier.

Presser le citron et verser le jus sur les dés de saumon. Réserver.

Couper le saumon fumé en petites lanières et les mettre à mariner avec le saumon frais.

Egoutter puis couper l'ananas et la papaye en petits morceaux. Réserver.

Mélanger le fromage avec la crème fraîche et la ciboulette. Il faut que le mélange soit onctueux.

Verser la préparation à base de fromage dans le fond des verrines.

Vider le jus de citron des saumons. Ajouter de la ciboulette. Saler et poivrer. Ajouter les morceaux de fruits et mélanger. Répartir la préparation dans les verrines.

Terminer par un peu de roquette arrosée de vinaigre balsamique.

Réserver au réfrigérateur et servir frais.