

La Marmite de Claude

VERRINE DE POISSON FUME

INGREDIENTS (pour 8 verrines)

*4 petites tranches de saumon fumé
4 tranches d'espadon fumé
4 tranches de flétan fumé
8 c à s d'œufs de saumon
8 c à s d'œufs de lumps noirs
10 brins d'aneth + 8 pour la déco
4 citrons
30 cl de crème fleurette bien froide
2 c à c de crème raifort
sel*

RECETTE

*Presser le jus des citrons dans un saladier bien froid, fouetter la crème au batteur avec la moitié du jus de citron jusqu'à l'obtention d'une chantilly.
Ajouter la crème raifort, l'aneth (lavé, coupé, ciselé), mélanger.
Disposer devant vous 4 verres de diamètre suffisamment large, disposer au fond de chaque verre une cuillerée de crème, recouvrir d'une couche d'œufs de lumps et d'une couche d'œufs de saumon, puis à nouveau d'une couche de crème citronnée.
Découper les tranches de poisson à la taille des verres et recouvrir la crème citronnée de 3 tranches de poissons fumés.
Présenter avec une pluche d'aneth et quelques œufs de saumon.*