

La Marmite de Claude

VERRINE AUX TROIS SAUMONS

INGREDIENTS (pour 8 verrines)

*120 g de saumon fumé
250 g de filet de saumon
2 feuilles de gélatine
1 et ½ c à s d'huile d'olive
4 c à s de crème fraîche
1 bouquet de basilic
1 bouquet de ciboulette
1 pot d'œufs de saumon (50 à 75 g)*

RECETTE

*Mettre à tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Trier, laver et hacher les herbes.
Faire cuire dans une poêle les filets de saumon avec l'huile d'olive pendant 10 mn.
Faire chauffer la crème et ajouter la gélatine égouttée.
Mixer ensemble les herbes, le saumon et la crème fraîche, assaisonner.
Découper 16 rondelles de saumon fumé de la forme de la verrine.
Déposer dans le fond des verrines une rondelle de saumon fumé, puis ajouter la préparation et fermer avec une autre rondelle de saumon.
Placer au réfrigérateur pendant au moins 4 h.
Présenter avec des œufs de saumon.*