

La Marmite de Claude

VERRINE DE SAUMON / CREVETTE

INGREDIENTS (pour 6 à 8 verrines)

*1 boîte de saumon
1 boîte de crevettes décortiquées
33 cl de crème fraîche fluide
1 c à s de baies roses
1 c à c de curry
2 crevettes fraîches cuites par verrine
quelques feuilles de persil plat (déco)*

RECETTE

*Mixer le saumon (réserver).
Mixer les crevettes (réserver).
Monter la crème en chantilly, partager en 2 parts égales.
Dans une part mélanger le saumon et le curry.
Saler et poivrer.
Dans l'autre part mélanger les crevettes et les baies roses écrasées.
Saler et poivrer.
Dans chaque verrine mettre 1/3 de hauteur de saumon + 1/3 de hauteur de crevettes +
2 crevettes entières et 1 pluche de persil.*