

Verrines saumon crevettes œufs de poisson

Ingrédients :

250 g de crevettes roses	1 citron
2 tranches de saumon	aneth
crème fraîche(moyen)	œufs de poisson
chips de crevettes	

Couper le saumon en lamelles de 2 à 3 cm, mettre au fond de la verrine en remontant sur les bords. Mélanger la crème et le jus de citron et la ciboulette coupée mettre sur le saumon.

Couper les crevettes en petits morceaux (en réserver pour la déco) mettre dans la verrine.

Pour la présentation prendre une chips de crevettes mettre des œufs de poisson sur un côté et poser sur la verrine, terminer par un brin d'aneth.

Verrines avocat saumon

Ingrédients :

2 belles tranches de saumon	blinis
2 avocats	ricotta
3 citrons verts	cardamome moulue
2 bouquets de mâche	

Couper les blinis à l'emporte pièce (de la taille de votre verrine). Mettre au fond de votre verrine. Couper les avocats en dés et les mettre dans le mixeur avec la ricotta, le jus de 3 citrons verts et la cardamome moulue, saler, poivrer. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.

Disposer la crème d'avocat sur les blinis (pour éviter de salir les verrines, utiliser la poche à douille). Détailler le saumon en lamelles de 2 à 3 cm, poser harmonieusement sur la crème d'avocat. Ajouter le zeste de citron vert, quelques bouquets de mâche et les brins de ciboulette.

Placer au frais avant de servir.



Verrines potimarron crevettes au curry

Ingrédients :

1 potimarron	5 crevettes roses
1 carotte	1 ce huile olive
1/4 oignon	1/2 cc curry
sel, poivre, mâche	

Couper la carotte, le potimarron et l'oignon en dés. Mettre dans une casserole et recouvrir d'eau. Faire cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres égoutter, mixer, assaisonner.

Déposer les crevettes décortiquées dans un bol ajouter l'huile, le curry, le sel et le poivre. Mélanger le tout, laisser reposer quelques minutes. Cuire ensuite dans une poêle chaude.

Disposer 2 cs de purée de potimarron au fond de la verrine. Ajouter quelques noix hachées, piquer les crevettes à l'aide d'un cure-dent et disposer sur la purée de potimarron. Servir tiède.

VERRINES BETTERAVES/ ST MORET

Mixer la betterave cuite avec du St Moret, saler, poivrer.

VERRINES MOUSSE DE THON

Mixer une boîte de thon (moyenne) avec de la crème fraîche, saler, poivrer.

Petit complément :

Magret de canard séché

Choisir un magret bien épais.

L'enduire de gros sel et l'abandonner pendant 12 h.

Le rincer sous le robinet et le sécher.

L'enduire de poivre concassé et attendre. A partir du 15^e jour on peut le déguster.

Bien recouvrir de poivre la partie découpée.