VERRINE DE TARTARE DE SAUMON

RÉALISATION DE LA VERRINE DE TARTARE DE SAUMON

La verrine de tartare de saumon est une petite recette parfaite pour une entrée qui en met plein la vue. La verrine de tartare de saumon fera merveille sur un buffet pour un apéritif dînatoire ou pour un brunch entre amis ou en famille. Doublez les proportions si vous souhaitez servir la verrine en plat principal pour un repas léger. Pour les enfants, il suffit de mettre un soupçon d'échalote, juste de quoi parfumer le saumon et les inciter à découvrir d'autres goûts.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

Baies rouges 100 g de saumon fumé 200 g de saumon frais 2 branches d'aneth Sel et poivre 2 cuillères à soupe d'huile d'olive 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse 1 petit fromage blanc (Portion individuelle) 1 échalote Jus d'1 citron 1/2 De la crème fraiche ou une crème chantilly maison sans sucre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Couper le saumon frais en bandes fines. Couper les bandes de saumon frais dans l'autre sens pour obtenir des petits cubes. Eplucher et couper l'échalote en rondelles fines. Couper l'échalote en petits morceaux. Placer les dés de saumon frais et l'échalote dans le plat et les recouvrir avec le jus d'un citron, saler et poivrer. Laisser mariner le saumon le temps de préparer la suite de la verrine en le retournant régulièrement. Ecraser les baies roses et les ajouter au saumon frais. Laver l'aneth et la ciseler en petit morceau avec des ciseaux. Couper le saumon fumé en lamelles et le mélanger intimement à l'aneth et le jus d'1/2 citron. Préparer une crème Chantilly maison sans sucre ou prenez de la crème fraiche. Egouter les dés de saumon frais et tapisser le fond des verrines. Répartir les lamelles de saumon fumé dans chaque verrine. Compléter les verrines par une couche de crème Chantilly ou de crème fraiche. Terminer la décoration des verrines par quelques brins d'aneth et une ou 2 baies roses. Placer les verrines au réfrigérateur si elles ne doivent pas être consommées immédiatement.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr