

VERRINES DE LA MER



INGRÉDIENTS

- Fromage frais type Saint Moret
- crème fraîche légère semi-épaisse
- Surimi râpé
- guacamole (fait maison c'est bien meilleur !)
- saumon fumé (environ une demi-tranche par personne)
- ciboulette

PRÉPARATION

- Mélanger le fromage frais avec la crème fraîche et la ciboulette jusqu'à obtenir une consistance bien lisse (et pas trop liquide)
- Mettre une couche de surimi dans le fond des verrines
- Couvrir d'une couche de guacamole
- Ajouter des petits morceaux de saumon fumé
- Terminer par une couche de crème et un peu de surimi râpé pour la décoration
- Réserver au frigo jusqu'à dégustation