**VERRINES (1)**

**VERRINES AUX ASPERGES**

Quantité pour 10 petites verrines :

* 2 à 3 petits bocaux de pointes d’asperges
* 1 pot de 250g de mascarpone
* 2 œufs durs
* Graines de pavot pour l’intérieur des verrines et pour la décoration

Mixez le tout, remplir les verrines et décorer de graines de pavot. La préparation est liquide et s’épaissit en refroidissant. Mettre au réfrigérateur jusqu'à consommation.

**VERRINES A LA MEDITERRANEENNE**

Quantité pour 13 petites verrines :

* Une barquette d’olives pimentées à l’orientale
* Un bocal de féta
* Une sauce tomate pimentée

Monter les verrines en mettant une couche de feta ( 4 à 5 dés environ) puis les olives préalablement hachées grossièrement, terminer par une couche de sauce tomate.

Mettre au réfrigérateur jusqu'à consommation.

**VERRINES A LA TOMATE CONFITES**

Quantité pour 10 petites verrines :

* Un chèvre frais type Petit Billy
* Un petit bocal de tomates confites

Mixer le tout et remplir les verrines, décorer d’un dés de tomate.

Mettre au réfrigérateur jusqu'à consommation.

**VERRINES ORIGINALES**

Quantité pour 13 petites verrines :

* Du surimi en miettes
* Un pot de tzatziki
* Des cacahuètes fumés ou épicées hachées grossièrement

Monter les verrines en mettant une 1ère couche de surimi, couvrir de tzatziki puis finir par les cacahuètes. Mettre au réfrigérateur jusqu'à consommation.