**VERRINES**

**VERRINES A LA CREME DE BETTERAVES AUX ŒUFS DE SAUMON**

* 400G DE RICOTTA
* 100G DE BETTERAVES CUITE BIO DE PREFERENCE
* 10CL DE CREME FRAICHE LIQUIDE
* 1 PETIT VERRE DE LAIT
* DU GINGEMBRE MOULU
* SEL ET POIVRE
* ŒUFS DE SAUMON OU DE LOMP POUR LA DECO

MIXEZ LA BETTERAVE AVEC LA RICOTTA, AJOUTEZ LE LAIT, LE GINGEMBRE, SEL, POIVRE ET MIXEZ A NOUVEAU POUR OBTENIR UN VELOUTE.

REMPLIR LES VERRINES

MONTEZ LA CREME LIQUIDE EN CHANTILLY ET DECOREZ LES VERRINES A L’AIDE D’UNE POCHE A DOUILLE, TERMINEZ PAR DES ŒUFS DE SAUMON

SERVEZ BIEN FRAIS

**VERRINES DE CREVETTES**

* 400G DE CREVETTES ROSES CUITES
* 12 TOMATES CERISES
* 1 CŒUR DE LAITUE
* 1 AVOCAT
* 1 CITRON VERT
* 100G DE FROMAGE DE CHEVRE FRAIS
* 3 CUILLERES A SOUPE DE MAYONNAISE
* 1 BOUQUET DE CORIANDRE
* POIVRE

MELANGEZ LA MAYONNAISE AVEC LE CHEVRE, AJOUTEZ UN FILET DE JUS DE CITRON ET POIVREZ. COUPEZ L’AVOCAT EN DES, CITRONNEZ LE.

COUPEZ EN DES LES TOMATES, CISELEZ FINEMENT LA LAITUE ET LA CORIANDRE.

VERSEZ LA SAUCE AU CHEVRE AU FOND DES VERRINES, AJOUTEZ LE MELANGE AVOCAT, TOMATES, LAITUE ET CORIANDRE.

TERMINEZ PAR LES CREVETTES ET PARSEMEZ DE CORIANDRE. SERVEZ BIEN FRAIS

 **VERRINES DE MOUSSE DE SAUMON ET MOUSSE AU BASILIC**

* ­­300G A 400G DE SAUMON FUME
* 2 POTS D’ŒUFS DE SAUMON
* 500G DE MASCARPONE
* 10CL DE CREME LIQUIDE
* 2C A S D’HUILE D’OLIVE
* 1 A 2 BOUQUETS DE BASILIC
* 1 CITRON

MIXEZ LE SAUMON AVEC LE JUS DU CITRON, FOUETTEZ LA CREME EN CHANTILLY ET INCORPOREZ LA AU SAUMON, BATTEZ LE TOUT.

MIXEZ LE MASCARPONE AVEC LE BASILIC ET L’HUILE, SALEZ ET POIVREZ.

GARNISSEZ LES VERRINES DE MOUSSE DE SAUMON, PUIS D’ŒUFS DE SAUMON PUIS DE MASCARPONE. TERMINEZ PAR UNE COUCHE DE MOUSSE DE SAUMON. MAINTENIR AU FRAIS AU MOINS 2H

SERVEZ LES VERRINES DECOREES D’ŒUFS DE SAUMON, DE BASILIC CISELE.