**Verrines de saumon et fromage frais**



Ingrédients

* 4 tranches de saumon fumé
* 200 g de brousse
* 1 pomme verte
* 1 citron vert
* 1/2 bouquet de ciboulette
* 15 cl de jus d’orange
* 3 pincées de piment d’Espelette
* quelques brins de fenouil
* sel, poivre

Préparation  
1. Lavez et émincez la ciboulette. Lavez le citron vert et prélevez les zestes. Lavez et évidez la pomme. Coupez-la en petits dés. Emincez le saumon.

2. Dans un saladier, réunissez la brousse, la ciboulette, le piment d’Espelette et les zestes de citron vert, assaisonner.

3. Dans des verrines, répartissez les pommes, le jus d’orange, la préparation fromagère et le saumon. Décorez de brins de fenouil ou d’aneth.