

Verrines de saumon fumé sauce au raifort et ricotta

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 0

Ingrédients :

- 6 c. à s. de ricotta
- 6 c. à s. de fromage blanc battu
- 1 cc de Raifort doux prêt à l'emploi
- 2 tranches de saumon fumé coupés en dés
- 1 bouquet d'aneth fraîche ciselée
- sel, poivre



Etapes :

- Mettre de côté quelques dés de saumon et un peu d'aneth pour la décoration des verrines.
- Dans une jatte, mélanger tous les ingrédients.
- Rectifier l'assaisonnement si besoin et monter vos verrines. Décorer avec l'aneth et les dés de saumon mis de côté.
- Mettre au réfrigérateur 1 heure pour le servir fraîches.