

Verrines de saumon fumé à la crème d'ÉPINARDS crus

Ingrédients (6 verrines)

- 1 belle tranche de saumon fumé
- 1 belle poignée d'épinards crue / roquette
- 4 c.à.s de fromage blanc (20%)
- 2 c.à.s de crème liquide
- 1 pincée de muscade ou curry
- sel poivre

Préparation

Laver et équeuter les épinards. Les sécher dans un torchon les couper grossièrement avant de les passer au mixer avec le fromage blanc, la crème et la pincée d'épice choisie (muscade ou curry). Il faut obtenir une crème bien homogène (rajouter éventuellement un peu de crème). Saler, poivrer et verser la crème verte dans le fond des verrines. Ajoute les petites lamelles de saumon par-dessus et réserver au frais.

Juste avant de servir, préparer des petits toasts rôtis très fins à piquer dans les verrines.

