

Crème de concombre et pomme au saumon fumé

Une idée originale et fraîche qui servira d'amuse-bouche ou d'entrée légère...



Ingrédients pour 4 personnes

1 concombre
2 pommes golden
le jus d'un citron vert
2 tranches de saumon fumé
90 ml de crème fraîche
5 feuilles de coriandre fraîche
sel, poivre

Préparation

1. Peler le concombre et lui enlever les graines.
2. Peler et épépiner les pommes.
3. Mixer le concombre, les pommes, le jus de citron et la crème fraîche.
4. Incorporer au mélange les feuilles de coriandre finement hachées.
5. Rectifier l'assaisonnement.
6. Verser la préparation dans des verrines et ajouter le saumon fumé découpé en fins carrés.

Bon appétit!