

Verrines de Noël



Le saumon fumé est sans doute l'un des grands classiques sur les tables de fêtes de fin d'année... Il s'offre un petit coup de modernité dans des verrines à servir en apéritif ou en entrée.

Ingrédients pour 12 verrines

100 grammes de saumon fumé
50 grammes d'œufs de lump

1 pamplemousse découpé en quartiers
30 cl de crème fraîche liquide
1 avocat mûr
1 citron vert
12 brins d'aneth
Piment d'Espelette (chile piquin)

Préparation

1. Verser la crème liquide dans un ravier en verre ou en acier inoxydable très froid et monter en chantilly en ajoutant un peu de poivre. Réserver au réfrigérateur.
2. Emincer l'avocat en très fines lamelles et les mettre dans une assiette. Les arroser du jus de citron afin qu'ils ne s'oxydent pas.
3. Peler le pamplemousse et extraire ses quartiers en leur enlevant la peau. Détacher en petits morceaux la pulpe sans l'écraser.
4. Couper le saumon fumé en petits carrés et le répartir dans les 12 verrines. Ajouter ensuite les lamelles d'avocat.
4. Ajouter ensuite dans chaque verrine le pamplemousse, les œufs de lump, l'aneth, puis la crème chantilly*. Poudrer d'une pincée de piment d'Espelette et servir très frais.

* Idéalement, se servir d'une poche à douille, ou à défaut, d'une poche en plastique dont on aura coupé un des angles.

Bon appétit!