

Verrines courgettes saumon

Côté marché :

100 g de saumon fumé

2 cs de crème liquide entière

2 cs de Mme Loik échalote et ciboulette

6 brins de ciboulette

1 échalote

3/4 de courgette

sel au piment d'Espelette

poivre 5 baies



Préparation :

Faites revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive et ajoutez la courgette coupée en dés. Laissez revenir 5/6 mn en remuant souvent. Ajoutez sel, poivre et mixez le tout mais pas trop. Réservez.

Mixez le saumon fumé avec la crème liquide et le fromage. Ajoutez la ciboulette ciselée à l'aide d'un ciseau.

Déposez une bonne cuillère de crème de saumon au fond de chaque verre puis la préparation à la courgette sur le dessus. Réservez au frais.

Au moment de servir, vous pouvez décorer avec soit une tomate cerise, un morceau de saumon fumé roulé en forme de fleur, des fines herbes...

Sablés feuilletés au romarin

Côté marché :

pour 10 personnes

250 g de farine

125 g de beurre

80 g de gruyère râpé

20 g de parmesan râpé

2 g de sel

0,5 g de poivre

2 g de romarin frais haché

80 g de jaunes d'oeufs (soit 4)

80 g de crème

Préparation :

Sabler la farine avec le beurre, le gruyère râpé, le parmesan râpé, sel, poivre et le romarin haché, incorporez les jaunes d'oeufs et la crème. Filmez et laissez reposer au froid.

Donner 2 tours doubles, bloquer au froid. Abaisser la pâte à 3 mm et détaillez des allumettes de 19 cm de longueur, les disposer sur des feuilles de papier cuisson puis laisser reposer. Cuire dans un four à 150°C pendant 10/12 mn, un peu plus dans mon four.

Cuisine Guylaine

<http://cuisine-guylaine.over-blog.com>