

VERRINES DE SAUMON FUME A LA CREME D'EPINARDS CRUS



Facile

Préparation: 10mn

Sans cuisson

Pour 6 verrines :

- 1 belle tranche de saumon fumé
- 1 poignée de pousse d'épinards crus
- 4 càs de fromage blanc lisse à 20% de matières grasses
- 2 càs de crème liquide
- 1 pincée de muscade ou curry
- Sel et poivre

Laver et équeuter les épinards (c'est le plus long!). Bien les sécher dans un torchon avant de les ciseler grossièrement. Les mettre dans le bol d'un petit mixer avec le fromage blanc, la crème et la pincée d'épice choisie. Donner plusieurs impulsions jusqu'à obtenir une crème bien homogène (rajouter un peu de crème si nécessaire). Saler et poivrer selon le goût.

Verser dans les verrines et réserver au frais.

Couper le saumon en lamelles assez fines avant d'en parsemer la surface de la crème d'épinards.

Préparer éventuellement des petits toasts rôtis très fins à piquer dans les verrines à la dernière minute.