

## Verrines de gambas au sésame et rillettes de saumon



Préparation : **10 min**  
Cuisson : **5 min**  
Attente : **1/2 heure**



Niveau :

**Facile**

| Liste des ingrédients |             | (pour 6 personnes) |
|-----------------------|-------------|--------------------|
| Gambas                | 18          | a décortiquer      |
| Huile d'olive         | 2 c à soupe |                    |
| Jus de citron         | 1 c à soupe |                    |
| Sel, poivre           |             |                    |
| Vinaigre balsamique   | 1 c à café  |                    |
| Graines de sésame     |             |                    |
| Croûtons nature       |             |                    |
| rillettes de saumon   | 1 petit pot |                    |

### Recette :

- Dans un bol, préparer une marinade avec l'huile d'olive, le sel, poivre, vinaigre balsamique et citron.
- Laisser les gambas décortiquées mariner au frais dans ce mélange au minimum 1/2 heure
- Récupérer les gambas et les rouler dans les graines de sésame.
- Préparer les verrines : dans chacune, mettre au fond 2 c. à soupe de rillettes de saumon et ajouter par dessus de petits croûtons.
- Faire chauffer une poêle et y mettre un peu de la marinage.
- Faire cuire les gambas 2/3 min de chaque côté.
- Les enfiler 3 par 3 sur des pics apéro.
- Disposer un pic dans chaque verrine.
- Laisser refroidir ou bien servir aussitôt, selon les goûts.

