

Amuses bouches : velouté de concombre, champignon farci et radis noir au canard



Préparation :
Cuisson :
Attente :

15 min

—
—



Niveau :

Très Facile

<u>Velouté de concombre :</u>		
concombre	2	
Fromage blanc	450 g	
crème fraîche épaisse	50 g	
herbes ciselées (+ 1 gousse ail)	1 c à café	ciboulette, persil, menthe
cumin	1 c à café	+ sel, poivre
petites crevettes		à décortiquer, pour la déco
<u>Champignon farci :</u>		
Champignons de paris	8	Gros
Boursin ail et fines herbes à cuire	1 pot	
<u>Radis noir au canard :</u>		
radis noir	1	
rillettes de canard	1 petit pot	

○ **Velouté de concombre :**

Faire dégorger le concombre au sel. Mettre tous les ingrédients (sauf crevettes) dans un mixeur. Laisser reposer au réfrigérateur. Verser dans des verrines et ajouter les crevettes en déco.

○ **Champignons farcis :**

Retirer la peau et la queue des champignons. Farcir avec le boursin. Passer quelques minutes four, 200°.

○ **Radis noir au canard :**

Eplucher un radis noir et le couper en rondelles de 3/4 mm d'épaisseur Tartiner de rillettes de canard.