

VERRINE SAUMON, RICOTTA, ail et fines herbes (par Émilie cuisine papote)



Préparation : 15 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 250 gr de ricotta - 250 gr d'ail et fines herbes cuisine - 1 paquet de saumon fumé - sel poivre - aneth, ciboulette - 1 CS de jus de citron

1. Mettre l'aneth et la ciboulette dans la mini cuve puis mixer quelques secondes (ROBOT)
2. Mettre dans la grande cuve transparente ou la cuve inox l'ail et fines herbes, la ricotta et le mélange aneth ciboulette avec du sel du poivre, un peu de jus de citron et mélanger le tout (ROBOT OU EXPERT)
3. Mettre la préparation dans une poche à douille avec un embout cannelé
4. Puis dans les verrines, mettre des petit morceaux de saumon (vous pouvez les mixer un peu dans la mini cuve transparente)
5. Puis une couche de préparation ricotta, ail et fines herbes et y remettre une couche de saumon et mettre le tout au frais jusqu'au moment de servir

Cook Expert ■

