

## Verrines aux deux saumons et sa Chantilly salée



Entrée **Moyen**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

*Une entrée idéale pour les beaux jours : rafraîchissante et qui respire l'été ! Pensez à la servir très fraîche.*

Recette proposée par : Vanessa Lix

### Ingrédients

- 150 g de saumon frais
- 150 g de saumon fumé
- 3 cs de jus de citron
- 10 cl de crème fraîche liquide à 35 % de matière grasse
- 2 cs de ciboulette
- 1 échalote
- 4 pincées de fleur de sel
- mélange 5 baies

### Préparation

- 1 Coupez le saumon frais et le saumon fumé en tous petits dès, puis déposez-les dans un saladier.
- 2 Ajoutez l'échalote émincée très finement, deux tours de moulin 5 baies et deux cuillères à soupe de jus de citron. Mélangez le tout. Filmez la préparation et réservez-la au réfrigérateur pendant minimum deux heures.
- 3 Une fois ces deux heures passées, remplissez huit petites verrines avec cette préparation.
- 4 Dans un bol, fouettez la crème fraîche à l'aide d'un batteur électrique. Lorsqu'elle a la consistance d'une mousse, ajoutez la ciboulette ciselée, quatre tours de mélange 5 baies, une cuillère à soupe de jus de citron et la fleur de sel.
- 5 Répartissez cette chantilly salée sur vos verrines et donnez un tour de moulin de 5 baies sur le dessus de chaque verrine.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

