

# Champagne Etienne Lefevre

## Recette de verrines

### Verrines Au Saumon

*Pour 4 personnes*

*Niveau de difficulté : facile*

*Préparation : 30 minutes*

*Temps de cuisson : 30 min*

- Il faut :
- 4 feuilles de saumon fumé
  - 250 g de crème liquide
  - 1 concombre
  - 2 tomates
  - sel poivre
  - ciboulette hachée menue



### PREPARATION :

- Préparer la **chantilly** très ferme avec **sel et poivre**, incorporer une partie de la **ciboulette hachée**.
- Couper le **concombre** en petits dés, le faire dégorger et l'éponger de manière à ce qu'il n'y ait plus d'eau.
- Couper le **saumon** en petits dés de même taille.
- Couper les **tomates** en deux. Retirer les pépins et la chair (à moins de disposer de tomates très charnue), les éponger également et les couper en petits dés de dimensions identiques.

Dans un verre à bord large :

- disposer une couche de 2 cm **concombre**.
- puis une couche de **chantilly** (à la bombe ou au pochoir de préférence)
- une couche de dés de **saumon** (même hauteur que le concombre)
- une nouvelle couche de **chantilly**
- une couche de **tomates** en dés
- une dernière couche de **chantilly**

Terminer par quelques dés de **saumon** et la **ciboulette hachée**.  
Servir très frais.

