

Verrines au saumon, façon Tiramisu

Quand on veut réaliser des **verrines**, on pense toujours que ca va être long, laborieux, minutieux... Et bien c'est faux ! Du moins, je me débrouille toujours pour trouver des recettes de **verrines** simples et rapides à faire !^^

Donc, comme à mon habitude, je vous propose une recette de **verrines** simple, mais vraiment goûteuse. Parce que l'un n'empêche pas l'autre bien évidemment...

Cette **verrine** est composée d'une couche de **TUC** réduits en miettes, et d'une couche de **saumon fumé** mixé avec du **mascarpone** et tout ce qui va bien en assaisonnement (**ciboulette**, **citron** jaune, **échalote**, **tabasco**...).

Vous pouvez aussi ajouter une petite tranche de **saumon fumé** sur le dessus de la **verrine**, avec quelques brins de **ciboulette** en décoration finale.

Servez cette verrine **bien fraîche** avec quelques **TUC** supplémentaires pour les plus gourmands !



Préparation : 20 min

Réfrigération : 1 heure

Ingrédients pour 8 verrines :

60 g de crackers salés (type TUC)

150 g de mascarpone

300 g de saumon fumé

1 œuf

1 citron jaune

3 cuillères à soupe de ciboulette ciselée

1 petite échalote hachée

Quelques gouttes de Tabasco rouge ou une pincée de Piment d'Espelette

Du poivre (et surtout pas de sel !)

Du poivre 5 baies (facultatif)



Préparation :

1. Écrasez grossièrement les TUC et répartissez-les au fond de chaque verrine.
2. Pressez le citron pour en récupérer le jus. Séparez le blanc du jaune d'œuf.
3. Dans un petit hachoir, mixez finement les tranches de saumon fumé avec le jus de citron et l'échalote.
4. Ajoutez le mascarpone et le jaune d'œuf. Poivrez le mélange et ajoutez quelques gouttes de Tabasco ou une bonne pincée de piment d'Espelette. Mixez à nouveau.
5. Dans un petit saladier, montez le blanc d'œuf en neige ferme. Ajoutez-le dans la préparation au mascarpone et au saumon en mélangeant délicatement avec une cuillère en bois.
6. Ajoutez enfin la ciboulette ciselée et rectifiez l'assaisonnement si besoin.
7. Versez ensuite la préparation au saumon sur les TUC émiettés dans les verrines. S'il vous reste du saumon, découpez des petits ronds de saumon et ajoutez-les sur le dessus des verrines. Apportez enfin une dernière touche finale en ajoutant un peu de poivre 5 baies sur le dessus, et mettez les verrines au réfrigérateur pendant au moins une heure.

* Recette trouvée sur le [blog d'Audrey](#).