

Verrines pommes Granny & saumon



Temps de préparation : 20 minutes

PRÉPARATION DES POMMES :

Laver et évider la pomme.

Raper la pomme (ou détailler en petits dés)

Émincer le saumon fumé en très fines lamelles.

PRÉPARATION DE LA CRÈME :

Ciseler la ciboulette.

Presser le jus d'1/2 citron.

Dans un bol, mélanger la crème, les petits suisses, la ciboulette, le jus de citron et la cuillère à café de vodka.

PRÉSENTATION :

À l'intérieur de 4 verrines, superposer les tranches de saumon fumé, la crème et les pommes.

Vous pouvez déguster !

Recette très fraîche, idéale en entrée lors de déjeuners d'été !

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 pomme Granny
- 2 filets de saumon fumé
- 8 brins de ciboulette
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 petits suisses
- ½ citron
- 1 cuillère à café de vodka