

# VÉRRINES AU SAUMON ET SA CRÈME DE BOURSIN



## Ingrédients (4 personnes)

1 paquet de saumon fumé (4 tranches)  
1 pot de boursin  
1 concombre  
1 petit pot de crème fraîche (légère)  
3 c à s d'huile d'olive (aromatisé pour plus de goût!)  
1 citron pour le jus  
1 gousse d'ail  
Ciboulette (quantité au choix)  
Basilic (quantité au choix)  
Aneth (quantité au choix)  
sel  
poivre

## Matériel

Bol(s)  
Verre(s) à verrine

## Préparation

[Lire la recette](#)

### ÉTAPE 1 :

Découpez les 4 tranches de saumon en cube ou en fines et petites tranches.

### ÉTAPE 2 :

Pour la marinade ajoutez au saumon: le jus de citron, l'ail, la ciboulette coupée, l'aneth hachée, les 3 c à s d'huile d'olive, le basilic, salé et poivré.

Mettre au réfrigérateur pendant 1h.

### ÉTAPE 3 :

Pour la crème au boursin: mettre le boursin dans un bol et y ajouter la crème fraîche pour que le boursin soit plus liquide. Salez, poivrez et conservez au réfrigérateur pendant 1h aussi.

### ÉTAPE 4 :

Montage des verrines:

Mettre une couche de crème au boursin au fond de chaque verrines.

Ajoutez la marinade de saumon.

et pour plus de croquant ajouter des concombres coupés en cube.

Décorez avec des brins de ciboulettes ou d'Aneth, aux choix.