



Verrines de mousse de saumon fumé et crevettes grises

6 PERSONNES

15 MINUTES

€€€

Ingrédients

- 250 gr de saumon fumé en tranches
- + quelques morceaux pour la déco
- 30 gr de fromage frais Philadelphia
- Le jus d'1/4 de citron
- Quelques crevettes grises
- Ciboulette fraîche
- Poivre



Préparation

1. Répartissez quelques crevettes grises dans le fond des verrines.
2. Coupez les tranches de saumon en morceaux (gardez quelques morceaux déco).
Mixer-les avec le fromage frais et le jus de citron. Poivrez.
3. Placez la préparation dans une poche à douille et remplissez les verrines.
4. Décorez avec les morceaux de saumon fumé restants et quelques crevettes.
Poivrez et ajoutez quelques brins de ciboulette. Gardez au frais avant de déguster.