

LES VERRINES SALEES 7, 8, 9

7- TSATSIKI

Ingrédients pour 6 verrines :

- 1 concombre
- 40cl de yaourt
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre
- 1càs d'huile d'olive

Préparation :

- Peler et épépiner le concombre.
- Le couper en dés, le saler et laisser dégorger minimum ½ heure.
- Égoutter et mélanger au yaourt.
- Ajouter l'ail haché, le sel, le poivre et l'huile d'olive.
- Mélanger et répartir dans les verrines.
- Servir frais.



8- COURGETTES CHÈVRE TOMATES CONFITES

Ingrédients pour 6 verrines :

- 2 courgettes
- 200g de tomates confites (à l'huile d'olive)
- 150g de chèvre frais
- 100 g de crème liquide
- Basilic, origan
- sel, poivre
- huile d'olive

Préparation:

- Couper les courgettes en dés et les faire cuire à couvert, dans l'huile d'olive, 15 mn.
- Mixer les courgettes cuites avec les feuilles de basilic et un filet d'huile d'olive.
- Saler et réserver.
- Mixer les tomates confites à l'huile d'olive avec un peu d'origan et réserver.
- Dans un bol, mélanger le fromage de chèvre avec un peu de crème liquide pour lisser la préparation. Poivrer et réserver.
- Déposer au fond des verrines une cuillerée de purée courgettes au basilic, puis la mousse de fromage de chèvre et finir avec les tomates confites.
- Servir frais.

9- ASPERGES ET CREVETTES

Ingrédients pour 6 verrines:

- 220g de pointes d'asperges
- 2 œufs
- 170g de mascarpone
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 75g de crevettes roses décortiquées
- Sel et poivre du moulin,
- Paprika
- Ciboulette

Préparation:

- Faire durcir les œufs et les écaler
- Mixer les asperges égouttées avec les œufs durs, le mascarpone, la crème fraîche, Ajouter poivre, sel, paprika.
- Répartir, en couches, le mélange dans les verrines et décorer avec les crevettes et la ciboulette.

➤ Réserver au frais au moins 4 heures