

# Verrine saumon fumé à l'aneth

Une recette bien agréable pour commencer un diner tout en fraîcheur!

Pour la version Thermomix de cette recette cliquez [ICI](#).

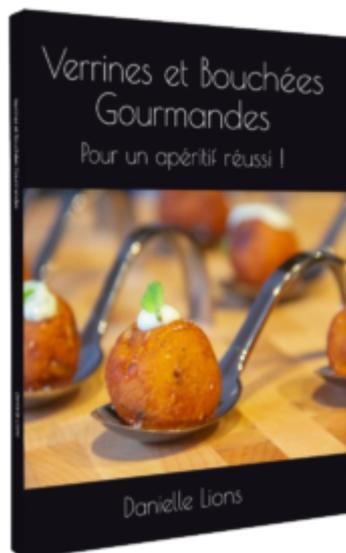


Verrine saumon fumé à l'aneth

Et si vous êtes fatiguée des chips, tacos, cacahuètes, biscuits industriels, découvrez dans mon dernier livre mes recettes pour des mises en bouches variées, originales, exotiques, bref autant d'exquises petites préparations qui feront de votre début de soirée une véritable fête gourmande.

Le livre est disponible dès maintenant [ici](#), en version brochée ou en version Kindle. Cliquez sur le lien ci-dessous pour le commander.

# « Verrines et bouchées gourmandes pour un apéritif réussi! »



**Temps de préparation: 5 minutes**

**Temps de cuisson: 10 minutes**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour 10 verrines**

- 200 g d'œuf dur ( 4 gros œufs)
- 200 g de saumon fumé
- 120 g de chèvre frais
- 10 g d'huile d'olive
- 10 g de petites feuilles d'aneth
- 4 g de baies roses
- 10 g de jus de citron vert
- un petit pot d'œufs de poisson ( saumon, truite, lump...)

**Préparation**

- Cuisez vos œufs 10 mn dans une casserole d'eau bouillante. Trempez les dans l'eau froide puis ôtez la coquille.



Faites cuire les œufs

- Coupez le saumon fumé en petit morceaux.



Coupez les saumon fumé

- Mélangez les œufs durs coupés en petits morceaux, 200 g de saumon fumé, 120 g de chèvre frais, 10 g d'huile d'olive, 10 g de petites feuilles d'aneth, 4 g de baies roses écrasées, 10 g de jus de citron vert dans le bol



Mélangez tous les

## ingrédients

- Servez accompagné de petits œufs de saumon ou de truite



Verrine saumon fumé à l'aneth