Verrine crabe et saumon

Voici une recette de Verrine crabe et saumon que vous pouvez servir aussi bien en amuse bouche qu'en entrée, et surtout très facile à réaliser. Et en plus elle est rapide à faire et surtout excellente…

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici

Verrine crabe et saumon

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! »

Ingrédient pour 5 à 6 verrines

- 150 de saumon frais
- 150 g de crabe cuit (120 pour le mélange et 30 g pour le dressage)
- 100 g de fromage frais
- 20 cl de crème liquide entière
- le jus et le zeste d’un citron vert
- une cuillérée à café de paprika
- ciboulette ou cebette
- œuf de saumon ou lump

Matériel

- de jolies verrines: vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous

Durobor 549/25 Atoll Amuse-Bouche Bol 250ml, 6 boules, sans repère de remplissage

- une râpe Microplane qui vous permettra de zester ultra finement vos agrumes. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous

Microplane Râpe à zesteur en couleur Noir pour agrumes, parmesan, gingembre, chocolat et noix de muscade avec lame fine - Fabriqué aux États-Unis

Préparation

- Cuisez le saumon vapeur ou à la poêle en évitant une surcuisson. Réservez-le au frais.
- Montez la crème au fouet. Réservez au frais.

Montez la crème en chantilly

- Puis mixez le saumon , 120 g de crabe , les 100 g de fromage frais, la cuillérée à café de paprika, le jus du citron vert et son zeste à l’aide de votre Microplane.

Zestez le citron sur le mélange avec votre Microplane

- Mélanger dans un récipient la crème battue et le mélange précèdent à l’aide d’une maryse ou d’un fouet à main (pas électrique). Rectifiez l’assaisonnement.

Mélangez la crème battue et le mélange précèdent

- Remplissez vos verrines; saupoudrez d’un peu de paprika et ajoutez un peu de ciboulette et les œufs de lump.

Verrine crabe et saumon