Verrines de saumon fumé sauce au raifort et ricotta

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 0



Ingrédients :

- *6 c. à s. de ricotta*
- *6 c. à s. de fromage blanc battu*
- *1 cc de Raifort doux prêt à l'emploi*
- *2 tranches de saumon fumé coupés en dés*
- *1 bouquet d'aneth fraîche ciselée*
- *sel, poivre*

Etapes :

- Mettre de côté quelques dés de saumon et un peu d'aneth pour la décoration des verrines.
- Dans une jatte, mélanger tous les ingrédients.
- Rectifier l'assaissonnement si besoin et monter vos verrines. Décorer avec l'aneth et les dés de saumon mis de côté.
- Mettre au réfrigérateur 1 heure pour le servir fraîches.