

### A consommer en apéritif dinatoire ou en entrée

#### Ingrédients ( 4 /6 personnes)

- 1 concombre
  - 200g de saumon cru ( ou fumé, selon vos goûts)
  - Fromage blanc à 20% de matière grasse: 2 cuillères à soupe
  - St Moret : 2 cuillères à soupe ( ou autre marque)
  - 1 citron vert
  - Poivre ou « 5 baies »(si vous aimez bien sur)
  - Ciboulette (fraîche de préférence) ou menthe fraîche
- On ne rajoute pas de sel



#### Préparation

- Coupez le saumon en petits cubes ; le mettre dans un bol et ajouter le jus du citron vert. Bien mélanger ; filmer et garder au réfrigérateur. L'acidité du citron va « cuire » le poisson.
- Laver le concombre et le peler à l'aide d'un couteau, d'un économe ou rasoir à légume
- Couper le concombre en deux, dans le sens de la longueur. Ôter les graines à l'aide d'une petite cuillère et le hacher très fin avec un couteau( faire des cubes très petits). Mettre de côté
- Laver et couper la ciboulette ou la menthe fraîche avec des ciseaux.
- Dans un bol, mettre le fromage blanc, le St Moret, le poivre moulu( ou « 5 baies »), la ciboulette/menthe fraîche et les cubes de concombre. Bien mélanger
- Montage des verrines
  - ✓ Sortir le saumon du frigo et mélanger avec une cuillère à soupe pour qu'il soient bien enrobé de citron vert
  - ✓ Dans chaque verrine, déposer un peu de préparation au concombre, puis du saumon et rajouter un peu de préparation au concombre. On peut décorer en ajoutant une feuille de menthe ou un brin de ciboulette, ou ¼ de tranche de citron vert

#### Variante :

- vous pouvez remplacer le saumon par un autre poisson cru
- Vous pouvez garnir un wraps avec cette préparation ( vendu au rayon des produits étrangers en supermarché, avec produits mexicains)