

Liste de courses détachable
Quantités pour 4 personne(s)

Recette de Verrine de saumon fumé et tzatziki maison

Herbes aromatiques
Ciboulette : 0.5 botte(s)

Légumes
Concombre(s) : 0.25 pièce(s)
Echalote(s) : 1 pièce(s)

Crèmerie hors fromage
Crème fraîche épaisse : 200 g

Epicerie

Vinaigre de Xérès : 2 cl
Huile d'olive : 2 cl

Poissonnerie

Tranche(s) de saumon fumé : 4 pièce(s)



Cours de cuisine sur internet !

A suivre en direct ou en replay

Votre dîner pour 4 prêt en 45 mn top chrono

Rendez-vous sur :
<http://www.atelierdeschefs.fr/fr/cadeau-cours-cuisine.php>



L'atelier des Chefs
Vous allez aimer cuisiner



Les ingrédients
quantités pour 4 personne(s)

Crème fraîche épaisse : 200 g
Concombre(s) : 0.25 pièce(s)
Ciboulette : 0.5 botte(s)
Echalote(s) : 1 pièce(s)
Vinaigre de Xérès : 2 cl
Sel fin : 4 pincée(s)
Moulin à poivre : 4 tour(s)
Huile d'olive : 2 cl
Tranche(s) de saumon fumé : 4 pièce(s)



Le + du Chef

Pour conserver toute l'onctuosité de votre tzatziki, n'hésitez pas au préalable à faire dégorger le concombre avec du gros sel.

Recette de Verrine de saumon fumé et tzatziki maison

De la crème fraîche mélangée à une brunoise de concombre, de la ciboulette et du vinaigre, le tout servi en verrine avec un effiloché de saumon fumé.

PRÉPARATION : 15mn

CUISSON : 0mn

REPOS : 0mn

Description de la recette

Ce que vous pouvez préparer avant le cours

- Réaliser les pesées.

Pour la recette

Ciseler finement la ciboulette en gardant quelques brins pour le dressage.

Ciseler également l'échalote.

Tailler le concombre en 2 dans le sens de la longueur puis retirer les grains à l'aide d'une cuillère.

Tailler la chair du concombre en fine brunoise, puis la mélanger avec la ciboulette, les échalotes, la crème ainsi que le vinaigre. Ajouter l'huile d'olive et assaisonner le tout de sel et de poivre du moulin.

Pour le dressage

Tailler les tranches de saumon fumé en bandes de 1 cm d'épaisseur.

Servir le tzatziki dans des verrines, puis déposer dessus l'effiloché de saumon fumé. Terminer par quelques brins de ciboulette.