

# Verrines Saumon et Chèvre



Pour  
4 personnes



Préparation  
20 minutes

## Ingédients

<b>Tost'O'Chèvre</b>	
<b>Soignon Professionnel</b> .....	100 g
<b>Crème fraîche épaisse</b>	
<b>30% MG Grand Fermage</b> .....	10 g
<b>Saumon fumé</b> .....	150 g
<b>Avocat mûr</b> .....	1
<b>Piment d'Espelette</b> .....	2 pincées
<b>Vinaigre de framboise</b> .....	4 cl
<b>Botte de ciboulette</b> .....	1/4
<b>Crevettes 20/30</b> .....	4
<b>Sel, poivre</b>	

## Les étapes de la recette

### Mousse de chèvre

- Mixer 75 g de Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel avec 10 g de Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage et 2 pincées de piment d'Espelette. Saler et poivrer.
- Décortiquer les crevettes en laissant le bout de queue.
- Couper le saumon en tranches et réserver au frais.

### Mousse d'avocat

- Décortiquer l'avocat et le mixer avec le reste de Tost'O'Chèvre Soignon Professionnel. Saler et poivrer.
- Ciseler la ciboulette.

### Dressage

- Pour chaque verrine, déposer une couche de mousse d'avocat au fond de celle-ci en la remplissant à 1/3.
- Disposer les tranches de saumon sur l'avocat et finir avec la mousse de chèvre.
- Placer la crevette semi décortiquée sur celle-ci et parsemer de ciboulette.
- Réserver au frais pendant 1 heure avant de servir.

## Pour réaliser cette recette



Tost'O'Chèvre



Crème fraîche épaisse 30% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)