

Mini-verrines écrevisses ananas et crème

Ingrédients :(pour 12 petites verrines)

250g de queues d'écrevisses décortiquées

10cl de lait de coco

2cuillères à soupe de fromage frais (type st Morêt)

4 tranches d'ananas en boîte

1 petit citron vert (ou la moitié d'un gros)

Préparation :

Couper les ananas en petits morceaux. Dans un bol mélanger le fromage frais avec le lait de coco. Ajouter le jus de citron et saler.

Dans chaque petits verres déposer des morceaux d'ananas (environ 1/3 de la hauteur du verre),des queues d'écrevisses (1/3du verre) et napper de la crème de lait de coco.

Décorer d'un petit morceau de citron vert (facultatif).

Minis verrines champignons et crème de jambon

Ingrédients:(pour 12 personnes)

4 gros champignons de Paris (frais ou 6 petits)

3 tranches de jambon blanc(ou épaule en cube)

1 cuillère à soupe de persil haché frais

1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée fraîche

2 cuillères à soupe de fromage frais (type st Morêt)

1 cuillère à soupe de crème fraîche

sel, poivre

Préparation :

Émincer les champignons et les faire revenir à la poêle avec une noisette de beurre et le persil, saler, poivrer .Hacher le jambon .Dans un bol, mélanger le fromage frais avec la crème fraîche, y ajouter la ciboulette et saler.

Dans chaque petit verre, déposer des champignons (environ 1/3 de la hauteur du verre)du jambon haché (1/3) et napper de la crème de ciboulette. Décorer d'un brin de ciboulette.



Minis verrines aux fruits secs tomates confites et chèvre frais

Ingrédients :(pour 6 personnes)

250g de chèvre frais

12 pièces de pétales de tomates confites

50g d'abricots secs

50g de pruneaux

50g de figues sèches

15cl de crème liquide

6 pincées de fleur de sel

6 tours de poivre du moulin

5cl d'huile d'olive

Préparation :

Égoutter les tomates séchées et passer les au mixeur pour obtenir une purée. Émietter le fromage de chèvre. Dans une poêle, porter la crème à ébullition, saler, poivrer. Lorsque la crème bout couper le feu et ajouter le fromage de chèvre. Mélanger pour obtenir une pâte crémeuse, puis ajouter l'huile d'olive. Couper les fruits secs en brunoise (c'est à dire en petits dés) puis mélanger l'ensemble.

A l'aide d'une cuillère, alterner dans les verrines une couche de crème de fromage, une couche de purée de tomates, et une couche de fruits secs, puis terminer par une couche de crème de fromage.

Servir frais

