

Verrine Concombre et vache qui rit

Pour 6 verrines (plastiques)

1 concombre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
6 gouttes de tabasco
6 portions de fromage vache qui rit
3 cuillères à soupe de lait
1 tranche de jambon blanc
coriandre, sel poivre.



Préparation:

Lavez le concombre. Dans un mixer, ajoutez le concombre, l'huile d'olive et 6 gouttes de tabasco. Salez et poivrez la préparation. Mettez au frais.

Mélangez la vache qui rit avec le lait à l'aide d'un fouet pour obtenir un mélange mousseux.

Mixer très finement la tranche de jambon pour obtenir une mousse.

Dans chaque verrine; répartissez le concombre, puis une couche de fromage, puis enfin une couche de mousse de jambon. Parsemez de coriandre

Verrines de rillettes de thon et mikado de pomme verte.

Ingrédients (pour 4 parts)

1 boîte de thon de 140g
2 petits suisses
1 petite échalote
1 cuillère à café de moutarde
1 jus de citron
Persil frais
Des baies roses
Une petite pomme verte

Préparation:

Commencez par préparer les rillettes de thon. Mélangez le thon égoutté avec les petits-suisses, l'échalote émincée, la moutarde et le persil (une bonne cuillère à café ciselé). Ajoutez du jus de citron selon vos goûts. Salez et poivrez. Disposez les rillettes dans le fond des verrines. Coupez la pomme verte en petits bâtonnets et disposez les sur les rillettes. Saupoudrez de persil ciselé et de baies roses.