



Verrines de la Baltique et blinis chauds

Ingrédients :

- - 2 paquets de dés de saumon
- - 20 cl de crème liquide
- - des œufs de truites
- - aneth, ciboulette
- - poivre, piment d'Espelette
- - 1 citron
- - des tomates cerises
- - gelée en poudre

Dans le mixeur mettre le saumon, la crème, le jus de citron, le piment d'Espelette, le poivre surtout pas de sel, ciboulette, aneth, et mixer le tout.

Entre temps, faites la gelée et laissez là tiédir pour l'incorporer à l'appareil.

Mettre cette préparation dans un saladier et ajouter les œufs de truites, en ayant soin de les introduire délicatement, pour ne pas casser les œufs 'sic !

Mettre cet ensemble dans des verrines, et mettre au frigo depuis la veille. Présenter sur assiette décorée avec des quartiers de tomates et de l'aneth, ciboulette, décors au grès de votre fantaisie. Faire chauffer les blinis et les poser sur l'assiette, à côté de la verrine.