



## *Verrines au saumon*

Pour 4 personnes (4 verrines)

200 g de saumon fumé (en morceaux)  
1/2 jus de citron  
125 g de mascarpone  
125 g de séré demi-gras  
Un bouquet de ciboulette  
3 c.s. de crème  
Un petit bocal d'œufs de saumon

Dans un gros bol, mélanger le mascarpone, le séré demi-gras et la crème pour en faire une pâte crémeuse.

Ajouter la ciboulette coupée finement.

Hâchez le saumon grossièrement au couteau.

Répartir la moitié du saumon hâché au fond des verrines.

Répartir le jus de citron sur le saumon dans les verrines.

Mettre la seconde moitié du saumon hâché dans le mascarpone/séré. Bien mélanger.

Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Répartir sur le saumon dans les verrines.

Décorer avec un peu de ciboulette sur le dessus et des œufs de saumon.