



## LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN

### *Recettes de cuisine*



#### **Minis verrines ricotta - pâte de tomates - concombre**

**Pour 10 petits verres de capacité 50 ml**

- 1 concombre
- 1 pot de tomates séchées
- 250g de ricotta
- Préparer le concombre : ôter la peau et les graines puis couper le en petits dés. Faites le dessaler au moins deux heures dans une passoire au frais.
- Préparer le mélange ricotta : mélanger-la avec sel et poivre et ajouter une à deux cuillérées d'huile d'olive.
- Couper vos tomates séchées en morceaux et mixer les avec deux cuillères à soupe de l'huile du bocal afin d'obtenir une pâte.

Procéder au montage dans les verres en mettant deux cuillères à café de ricotta, idem pour la pâte de tomates séchées et ensuite des dés de concombre. Réservez au frais.

#### **Cuillères de mousse de saumon (à préparer la veille !)**

**Pour 10 cuillères chinoises et plus si affinités**

- 250g de saumon fumé
- 40cl de crème liquide
- 2 feuilles de gélatine
- 1 citron
- 3 blancs d'œuf

Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Au bout de ce temps, faites bouillir dans une petite casserole un fond d'eau chaude. Retirez la casserole du feu, ajouter les feuilles de gélatine essorées et mélanger rapidement. Réservez.

Pressez le citron et mettez le jus dans le bol d'un robot. Ajoutez le saumon émietté, la crème liquide, l'appareil avec les feuilles de gélatines préalablement et mixez le tout.

Battez les blancs d'œufs en neige.

Ajoutez délicatement les blancs en neige à la préparation et réservez au minimum 2 heures au frais.

LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2006

<http://emilie25besancon.canalblog.com>  
[teyssieux.emilie@neuf.fr](mailto:teyssieux.emilie@neuf.fr)

LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2006

<http://emilie25besancon.canalblog.com>

[teyssieux.emilie@neuf.fr](mailto:teyssieux.emilie@neuf.fr)