

Les Recettes de BABETTE



Verrines Saumon et Asperges

Ingrédients :

Des asperges / un oeuf dur / du fromage frais / du piment d'Espelette / du saumon.

- Cuire quelques asperges coupées en tronçons une dizaine de minutes et bien les égoutter.
- Les mixer avec un œuf dur, du fromage frais (St Moret / Skyr ou Mascarpone).
- Sel, poivre, piment d'Espelette.
- Mettre en verrines et ajouter une fine tranche de saumon sur le dessus.

Verrines Haddock et Haricots

Ingrédients :

Une boîte de haricots mi-secs (coco de paimpol) / une échalote / de la ciboulette fraîche / du haddock / du vinaigre balsamique.

- Egoutter une boîte de haricots mi-secs (type coco de paimpol ou autres) ou employer un reste bien égoutté.
- Ciseler une échalote et quelques ciboulettes. Mélanger aux haricots, ajouter quelques morceaux de haddock, ainsi qu'un peu de vinaigre balsamique.
- Mettre en verrines et décorer avec une lamelle de haddock.

