

Verrines saumon-courgette et son macaron safrané



Pour 4 verrines

*2 t de saumon fumé
1/2 courgette
60 g de Mme Loik échalote/ciboulette
Quelques gouttes de citron
2 cuillères à soupe de crème fraîche
Sel
Poivre du moulin
8 coques de macaron au safran
Coriandre*

Préparation :

Lavez, coupez la courgette en dés et faites-la cuire au micro-ondes 2 mn à puissance maxi. Salez, poivrez.

Préparez vos macarons en suivant la recette de base, mais en ajoutant 1 dose de safran aux blancs en neige et 4/5 gouttes de colorant rouge.

Formez les macarons à la poche à douille et saupoudrez les coques de stigmates de safran. Pour le déroulement et la cuisson suivez la recette de base.

Mixez ensemble le saumon coupé en morceaux au préalable, le fromage Mme Loik, un peu de jus de citron et la crème fraîche. Ajoutez un peu de poivre, mélangez.

Garnissez d'une cuillerée de cette préparation 4 coques de macarons au safran. Refermez avec les coques et réservez au frais.

Déposez un peu de courgette au fond des verrines puis versez le reste de la préparation au saumon. Déposez un macaron sur le dessus, décorez d'un peu de coriandre, de citron et réservez au frais jusqu'au moment du service.