



VERRINES AU SAUMON ET A L'ANETH

GRM

MODERNITÉ
DES VINS DE
BORDEAUX



Pour 4 personnes

4 tranches de saumon fumé
1 concombre
Brins d'aneth frais
3 ou 4 yaourts naturels ou fromages blancs
Sel, poivre
1 citron vert
Huile d'olive

- Coupez en petits carrés les tranches de saumon.
- Pelez le concombre et retirez les pépins. Taillez le concombre en petits dés.
- Dans un saladier, mettez les yaourts ou fromages blancs. Lavez l'aneth et ciselez-la. Mettez-la dans les yaourts.
- Salez et poivrez. Mettez une cuillère à soupe d'huile d'olive. Mélangez. Prélevez le zeste du citron et le tailler très fin. Mettez une cuillère à café de zeste de citron et mélangez.
- Dans des verrines, remplissez au 1/3 de concombres, versez au dessus le mélange yaourt-concombre, puis les dés de saumon.
- Mettez au frais pendant au moins 30 min.

Vos verrines sont prêtes ! Il ne vous reste plus qu'à les déguster avec un verre de CHÂTEAU ARNAUD Bordeaux Blanc.

