

Verrine fromage blanc, saumon et concombre détox

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de Fromage blanc bio
- 4 tranches de saumon fumé
- 1/2 concombre
- Ciboulette
- 1 c. à c. d'huile d'olive
- 1 c. à c. de jus de citron

La **recette**

Etape 1

Laver puis couper le concombre en mini-dés.

Etape 2

Dans un saladier, arroser les mini-dés de concombre de jus de citron et d'huile d'olive.

Etape 3

Ajouter le fromage blanc et un peu de ciboulette ciselée. Mélanger, puis saler et poivrer.

Etape 4

Couper le saumon fumé en petites lamelles.

Etape 5

Disposer au fond des verrines le mélange fromage blanc/concombre, puis sur le dessus, les lamelles de saumon fumé. Ajouter une dernière couche de fromage blanc/concombre.

Etape 6

Saupoudrer les verrines de ciboulette ciselée. Servir bien frais !