

## Verrines andalouses

UNE ENTRÉE ENSOLEILLÉE  
ET PLEIN DE FRAÎCHEUR



### INGRÉDIENTS

pour 20 à 25 parts

#### RECETTE

- > Rillettes de saumon = 1 barquette de 1000 g
- > Concombre = 2
- > Tomate = 8
- > Poivron jaune = 2
- > Olives noires dénoyautées = 300 g
- > Citron jaune (q.s.p.)
- > Basilic (q.s.p.)
- > Huile d'olive (q.s.p.)
- > Cumin en poudre (q.s.p.)
- > Sel et poivre du moulin (q.s.p.)

#### LES RILLETES DE SAUMON

Conditionnement barquette 1000 g



#### Préparation

- > Couper les poivrons en 2 pour en ôter les graines et les parties blanches. Les détailler en petits dés.
- > Hacher les olives noires et détailler les tomates en petits dés.
- > Peler le concombre et le détailler en dés également.
- > Arroser ces légumes d'un filet d'huile d'olive, de jus citron et de quelques pincées de cumin.



#### Dressage

- > Garnir chaque verrine en alternant les rillettes et les légumes assaisonnés. Saler et poivrer selon votre goût. Réserver au frais. Agrémenter de basilic ciselé avant de déguster. Servir avec quelques tranches de pain grillé.



#### Déclinaisons

- > Pour des verrines plus « exotiques » : remplacer les légumes par des dés d'avocat et de mangue. Compléter avec de l'oignon botte ciselé, du jus et zestes de citron vert.

