

# Verrine « Accini de pepe » au Saumon

CUISIMAGES

Réf :  
**6545**

Type :  
Amuses-  
bouches

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
9 min

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingédients pour 4 personnes

- 50 g de pâtes « Accini de Pepe »
- 50 g d'œufs de saumon ou de truite
- 1 tranche de saumon fumé
- 2 cuillères à café de yaourt brassé
- 1 cuillère à café de jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et Poivre du moulin

CUISIMAGES  
Recettes de  
cuisine en images  
[www.cuisimages.com](http://www.cuisimages.com)

CUISICOURS  
Offrez un cours  
de cuisine  
[www.cuisicours.com](http://www.cuisicours.com)



Faites cuire les pâtes 9 min. dans de l'eau bouillante salée + 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Egouttez-les et laissez-les refroidir. Réservez.

Mélangez le yaourt brassé avec le citron puis salez et poivrez.

Incorporez délicatement les œufs de saumon au yaourt. (Attention de ne pas les écraser).

Découpez le saumon fumé en fine lamelles.

Dans les verrines, répartissez et œufs de saumon recouverts de fines lamelles de saumon fumé. Réservez au frais avant de servir.



Conseils  
Variante  
Vin

Champagne