



Minitartelettes à la mousse de saumon et aux crevettes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 rouleau de pâte sablée
beurre
100 grammes de saumon fumé
125 grammes de fromage à la crème
sel et poivre
1 cuillère à soupe jus de citron vert
1 blanc d'œuf
6 tranches concombre
100 grammes de crevettes roses

Méthode de préparation

- 1.** Découpez 6 petits disques de la taille de moules à tartelettes (ou de moules à muffins) dans la pâte brisée. Beurrez les moules et couvrez-les de pâte. Faites cuire la pâte au four pendant ± 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit cuite et légèrement dorée. Laissez refroidir sur une grille.
- 2.** Mixez le saumon au robot ménager (ou au mixeur plongeant). Mélangez-le avec le fromage frais, le sel, le poivre et le jus de citron vert.
- 3.** Battez le blanc d'œuf en neige. Incorporez-le délicatement dans le mélange au fromage. Garnissez-en les tartelettes.
- 4.** Décorez d'une tranche de concombre et de crevettes roses.