

LES VERRINES

Verrines de concombre à la menthe :

- 2 concombres
- 20 cl de crème fraîche
- 1 bouquet de menthe
- Sel, poivre

Préparation :

Laver, éplucher et vider les concombres. Les mettre dans le mixeur avec la menthe lavée, la crème, le sel et poivre.

Mixer. Servir frais dans des verrines.

Verrines de lentilles :

- 250 g de lentilles
- 2 tomates
- 1 oignon
- 1 échalotte
- Persil
- Huile d'olive
- Vinaigre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel
- Poivre

Préparation :

Faire cuire les lentilles à l'eau pendant 20 min, bien vérifier leur cuisson. Les égoutter.

Emincer l'oignon et l'échalotte, découper les tomates, et mélanger le tout avec les lentilles.

Préparer une vinaigrette.

Ajouter ensuite un peu de persil haché et la vinaigrette.

Cette salade se mange froide ou tiède.

Verrines au coulis de fruits :

Ingrédients

- 100 g de mascarpone
- 200g de fromage blanc
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 10 spéculos
- 4 cuillères à soupe de coulis de fruit rouge
- Quelques copeaux de chocolat

Préparation

- Fouetter le mascarpone et le fromage blanc avec le sucre glace.
- Mixer les spéculos afin d'obtenir une poudre ou les émietter à la main. Les mettre au fond des verrines.
- Mettre la préparation mascarpone/fromage blanc dans une poche à douille et en déposer dans les verrines.
- Terminer par le coulis de fruits.
- Ajouter quelques copeaux de chocolat.
- Servir frais

- Ustensiles
- 1 verrines
- 1 fouet
- 1 micro-ondes
- 1 casserole
- 1 cuillère en bois
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 couteau
- 1 poche à douille