

### **Verrines au saumon**

1 endive ou quelques feuilles de salade croquante – 4 tranches de saumon fumé – 150 g de chèvre frais – 2 cuillers à soupe de crème fleurette – ciboulette – aneth - 3 cuillers à soupe de jus de citron vert – sel – poivre

Emincer la salade. L'arroser de jus de citron. Ecraser le chèvre à la fourchette et ajouter de la ciboulette, des baies roses et du poivre. Passer le saumon au mixer avec de la crème fleurette, de l'aneth et de la ciboulette.

Mettre le mélange au fromage dans une poche à douille et en mettre un peu au fond de chaque verrine. Ajouter ensuite une couche du mélange au saumon et finir par un peu de salade.

### **Verrine tomates confites**

Crème fleurette – ciboulette – confit de tomate obtenu en faisant réduire de la purée de tomates confites avec des herbes et de l'huile (ou à acheter tout fait chez Tullio !)

Monter la crème en chantilly puis ajouter de la ciboulette.

Mettre ce mélange dans la poche à douille et en mettre une première couche au fond de la verrine. Ajouter ensuite une couche du confit de tomates puis remettre une couche de crème. Finir par quelques pluches d'aneth ou de cerfeuil.

### **Suggestion apéritive**

Mélanger du roquefort avec du confit de tomates et présenter ça dans les feuilles d'endives.

### **Risotto au citron vert**

1 belle échalote en purée – 400 de riz carnaroli ou arborio– pecorino râpé et parmesan râpé – 1 verre à liqueur de limoncello – 1,2 litre de bouillon de volaille – 100 g de beurre – crème – 1 citron vert – 1 gousse d'ail écrasée

Récupérer le zeste du citron vert et le râper. Extraire ensuite le jus.

Faire revenir l'échalote et l'ail dans la moitié du beurre sans colorer. Ajouter le riz qui doit boire le gras et remuant bien à la cuiller en bois.

Ajouter le limoncello, le zeste et le jus du citron. Bien mélanger puis procéder ensuite petit à petit à l'ajout du bouillon chaud, louche par louche en attendant à chaque fois entre deux louches que le liquide soit absorbé par le riz.

En fin de cuisson, ajouter de la crème, le reste du beurre et les fromages (quantités selon les goûts)