



INGREDIENTS

400g de saumon fumé
 350 g de fromage frais
 20 cl de crème liquide
 3 tiges de ciboulette
 2 bouquets de cerfeuil
 2 tiges de persil plat
 1 tige d'estragon
 Solo Delifine
 sel, poivre

TUPPERWARE

Turbochef
 bol
 speedychef

LA RECETTE

Lavez, séchez et hachez dans le turbochef finement toutes les herbes.
 Mixez le fromage frais et mettez-le dans un bol.
 Ajoutez les herbes, salez et poivrez et mélangez bien.
 Montez la crème liquide en chantilly au speedychef.
 Incorporez-la délicatement à la préparation au fromage frais. Rectifiez l'assaisonnement.
 Répartissez la mousse fromagère dans six verrines.
 Coupez le coeur de saumon fumé en petits dés. Incorporez-y un petit peu de crème Solo Delifine.
 Répartissez-les dans les verrines.
 Placez au frais jusqu'au moment de servir.

