



Phase : **Stabilisation**

Type: **Entrée**

Recette: **Verrines de la mer**

**Calories**  
50 par verrine

**Préparation**  
25 min

**Cuisson**  
00 min

## Ingrédients

Pour 10/12 verrines

- 80 gr de chair d'écrevisse
- une dizaine d'écrevisses pour la décoration
- 125 gr de filet de truite fumée
- 150 gr de Philadelphia© light
- 1 petite échalote émincée
- 2 petits citrons (jus)
- 10 brins d'aneth
- 3 petites endives effeuillées
- poivre

## Préparation

1. Mélanger une dizaine d'écrevisses avec 2 c.à.s de jus de citron, quelques brins d'aneth, le poivre et faire mariner au frais pendant le reste de la préparation.
2. Mixer dans un bol la truite, le fromage, le reste des chairs d'écrevisse, le reste du jus de citron, l'échalote, l'aneth et le poivre jusqu'à l'obtention d'une mousse homogène.
3. Remplir les verrines de mousse.
4. Décorer des écrevisses marinées, d'un brin d'aneth et utiliser les feuilles d'endives en dip