

# Marie Framboise raconte ...



... des histoires de papilles ...

## Recette N° 042 Fraîcheur de yaourt au saumon fumé

Difficulté : **facile**

Préparation

Cuisson

Réfrigération

**< 30 minutes**

**Pas de cuisson**

**2 heures**

### Pour 4 personnes:

- 4 yaourts à la grecque
- 4 tranches de saumon fumé
- 4 tomates bien mûres
- 4 brins de basilic
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- sel
- poivre



## 1 Préparez les ingrédients

- ✿ Plongez les tomates quelques secondes dans une casserole d'eau bouillante.
- ✿ Pelez les tomates, épépinez-les et coupez la chair en petits morceaux.
- ✿ Effeuillez et ciselez le basilic.

## 2 Préparez la verrine

- ✿ Dans un saladier, mélangez la chair des tomates, l'huile d'olive et le basilic ciselé. Salez et poivrez généreusement.
- ✿ Détaillez le saumon en lanières et mélangez-le au yaourt.
- ✿ Répartissez la concassée de tomates dans les verrines, puis complétez avec le yaourt au saumon.
- ✿ Réservez au frais jusqu'au moment de servir.