

Verrines de gnocchi truite fumée et chantilly au raifort

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Mini gnocchi : 500 g
Filets de truite fumée : 4 filets
Crème fraîche entière très froide : 30 cl
Raifort : 60 g
Ciboulette : quelques brins
Beurre : 1 noix
Sel, poivre

PRÉPARATION

1. Laver, sécher et ciseler la ciboulette.
2. Battre la crème fraîche très froide pour la monter en chantilly. Y ajouter délicatement le raifort en faisant attention de ne pas faire retomber la chantilly. Saler et poivrer à votre convenance.
3. Faire revenir les gnocchi à la poêle comme indiqué sur le paquet.
4. Détailler chaque filet de truite en 8 morceaux.
5. Déposer 2 morceaux de truite surmontés d'une cuillère de chantilly dans chaque verrine.
6. Puis répartir les gnocchi dans les verrines ou les piquer sur des pics en bois pour décorer les verrines.
7. Décorer avec un peu de ciboulette.

   Réserver au frais ou servir immédiatement en apéritif.

Bon Appétit !

Céline Schnell
Site Web
Page Facebook