

# Verrine de saumon fumé et mousse fromagère aux fines herbes

## Ingrédients pour 4 personnes :

400 g 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



## Préparation :

Lavez, séchez et hachez finement toutes les herbes.  
Mixez le fromage frais et mettez-le dans un saladier.  
Ajoutez les herbes, salez et poivrez et mélangez bien.  
Montez la crème liquide en chantilly.  
Incorporez-la délicatement à la préparation au fromage frais.  
Rectifiez l'assaisonnement.  
Répartissez la mousse fromagère dans six verrines.  
Coupez le cœur 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.