



# Les Recettes de BABETH

## Varrines Saumon/Asperge

Ingrédients :

Asperges / oeuf dur / fromage frais / piment d'Espelette / saumon.

-Cuire quelques asperges coupées en tronçons une dizaine de minutes et bien les égoutter.

-Les mixer avec un œuf dur, du fromage frais (St Moret / Skyr ou Mascarpone).

-Sel, poivre, piment d'Espelette.

-Mettre en verrines et ajouter une fine tranche de saumon sur le dessus.

## Verrines Haricots/Haddock

Ingrédients :

Haricots mi-secs (coco de paimpol) / échalotte / ciboulette fraîche / haddock / vinaigre de balsamique.

-Egoutter une boîte de haricots mi-secs (type coco de paimpol ou autres) ou employer un reste bien égoutté.

-Ciseler une échalotte et quelques ciboulettes. Mélanger aux haricots, ajouter quelques morceaux de haddock, ainsi qu'un peu de vinaigre balsamique.

-Mettre en verrine et décorer avec une lamelle de haddock.

