



Verrine saumon ricotta

160 kcal/part

Les ingrédients:



1 paquet de riz LIV



10 radis



75 g de saumon fumé

+



60 g de ricotta



ciboulette



1 échalote

Ce dont vous avez besoin:

- Sel
- Poivre
- Passoire
- Planche à découper



La recette :

- 1 Passer le riz sous l'eau, saisir 3 minutes dans une poêle bien chaude et réserver.
- 2 Couper le radis en tranches fines. Emincer l'échalote.
- 3 Mélanger le riz, l'échalote et la ricotta, assaisonner. Dans une verrine mettrae les radis au fond, puis ajouter le riz au dessus.
- 4 Sur le dessus, ajouter le saumon fumé coupé en cubes.
- 5 Ajouter la ciboulette ciselée. C'est prêt LIV IT!

Petit +

Ajouter un jus de citron à la ricotta



#KONJAKISÉS