Amuse-bouches au **Maquereau**





6 personnes | 20 min préparation | Aucune cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 176 g de Filets de Maquereaux au Vin blanc et Aromates la belle-iloise
30 g de fromage blanc
1 (soit 50 g) petite carotte
1/3 (soit 80 g) de concombre
Un demi jus de pamplemousse rose
4 pincées de sel
4 pincées de cumin moulu
1 pomme Granny Smith
Pour la déco, **au choix :** persil haché, feuille de cerfeuil, ...

Les étapes

1- Éplucher les carottes et les couper en petits dés de 2 à 3 mm de côté
2- Puis, laver et épépiner le concombre et le couper également en petits dés de 2 à 3 mm de côté
3- Mélanger ensuite avec le fromage blanc, le sel et le cumin
4- Egoutter le maquereau et garder la moitié du jus à part, puis effilocher grossièrement le maquereau à la fourchette
5- Laver et couper la pomme (sans l'éplucher) en petits dés de 5 mm de côté
6- Mettre dans un saladier avec le jus de pamplemousse et le jus de maquereau
7- Prendre 6 petits verres de présentation et déposer dans le fond 2 cuillères à café de pomme (recouvrir de jus), puis rajouter 2 bonnes cuillères à café de maquereau et 2 cuillères à café de préparation de légumes
8- Décorer le dessus suivant votre imagination, avec des herbes de votre choix
9- Mettre au frais 30 minutes à 1 h avant de servir