



## **BROCHETTES DE CREVETTES ET SAUMON FUME ET LEUR VERRINE DE COURGETTES A L'ESTRAGON**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 15 mn**

### **Pour 12 verrines et 12 petites brochettes:**

Pour la crème de courgettes :

200 g de courgettes

¼ de cube de bouillon de volaille ou de légumes

250 ml d'eau

1 petit oignon blanc

Une pointe de couteau d'ail

1 càs d'estragon haché

2 càs de fromage blanc

Sel et poivre

1 càc d'huile d'olive

Pour les brochettes:

12 crevettes

Une quarantaine de petits dés de saumon fumé

### La crème de courgettes:

Éplucher et émincer finement l'oignon blanc, le faire revenir dans une càc d'huile sans le laisser colorer. Ajouter les courgettes coupées en dés, la pointe d'ail, le cube de bouillon et l'eau. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire 15 mn à petit bouillons. Laisser refroidir un peu, ajouter le fromage blanc et l'estragon avant de mixer finement.

Ajuster l'assaisonnement, verser dans les verrines et réserver au frais après refroidissement.

### Les brochettes:

Décortiquer et couper les crevettes en 3 dans le sens de la largeur.

Enfiler sur une piques dés de saumon en alternant avec un morceau de crevette.

Servir bien frais avec une petite cuillère pour la crème de courgettes, à moins que vous ne trempiez les piques dans le verre pour faire comme si c'était un dip!