

Verrines fraîches de truites

Ingrédients :

- 2 grandes tranches de truites
- 2-3 oignons rouges
- ½ concombre
- Poivre



Préparation

ÉTAPE 1

Découpez les tranches de truite en allumettes.
Coupez les oignons en lamelles très fines.
Lavez et épluchez le concombre.
Découpez le concombre en dés.

ÉTAPE 2

Répartissez dans vos verrines un peu de concombre, quelques lamelles d'oignons rouges, couvrez ceci de quelques lanières de truite.

Et ensuite, ajouter un peu de poivre.

ÉTAPE 3

Réservez vos verrines au frigo pendant 30min.

ÉTAPE 4

Servez vos verrines de truites et oignons rouges bien fraîches.