

VERRINES AVOCAT ET SAUMON



Pour 6 personnes

Ingrédients :

3 avocats

100 g de saumon fumé

2 oranges

1 citron

1 pincée de paprika

Sel, poivre

3 cuillères à soupe de crème fraîche

Couper le saumon fumé en petits dés.

Prélever les suprêmes des oranges et les couper aussi en petits dés.

Zester et presser le citron.

Dans un bol, mélanger le saumon, l'orange et un peu de zeste avec du jus de citron.

Eplucher puis mixer les avocats avec 1 cuillère à soupe de jus de citron et le paprika.

Fouetter la crème et l'incorporer à l'avocat.

Dans chaque verrine, déposer la crème à l'avocat puis recouvrir avec le mélange de saumon et d'orange. Servir très frais.

Variante : remplacer les oranges par un pamplemousse rose et le paprika par du piment d'Espelette

Agnès Hongre / 20 avril 2023