



# VERRINES SALEES - 4 PERS.

*avocat & saumon fumé*

## MÉTHODE

### INGRÉDIENTS

- 2 avocats mûrs
- 250 g de fromage frais
- 100 g de saumon fumé ou miette de crabe ou truite fumée
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche liquide
- 1 citron
- Sel, poivre
- Aneth

### USTENSILES

- Couteau
- Bol
- Mixeur (possible de faire la recette sans mixeur)
- Verrines

### TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 15 min

- 1** Couper les avocats en deux et les dénoyauter : Prélever la chair et la mixer grossièrement avec du sel, du poivre et le jus d'1/2 citron. Réserver. Dans un bol, mixer le fromage frais avec la crème fraîche liquide. Saler légèrement, poivrer et incorporer de l'aneth. Réserver. Couper le saumon fumé en petits morceaux et y verser le jus de l'autre moitié du citron. Réserver.
- 2** Montage des verrines : Disposer au fond des verrines la crème d'avocat, ajouter sur le dessus le fromage frais à l'aneth puis répartir des morceaux de saumon fumé. Réserver au réfrigérateur.