

VERRINES DE SAUMON (ou CRABE) ET AVOCAT



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

Simple et bon c'est tout

Proportions pour environs 6 ou 7 Verrines

Total 50 mn Préparation 20 mn Repos 30 mn Cuisson Néant

Les Ingrédients

200 Gr de Saumon fumé
2 Avocats
100 Gr de Crème Fraiche
Ciboulette
Jus d'un citron (petit)

La Recette

Mixer l'avocat finement avec le jus d'un citron et la crème fraiche.
Mettre au fond de la verrine.
Découper en lanières le saumon
Ajouter une petite vinaigrette, sel / poivre et de la ciboulette ciselée.
Mettre au frais.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

La Ciboulette peut être remplacée par du persil plat.
La crème fraiche par du Mascarpone.
On peut utiliser 200 Gr de Miettes de Crabe avec un peu de Mayo.
Lorsque l'on mixe les avocats on peut ajouter quelques gouttes de Tabasco.

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

17/20

Matériel Particulier

Mixeur Plongeant