

Verrine avocat saumon



ingrédients

- 1 avocat
- 150 gr de saumon fumé
- 100 gr de fromage frais
- 1/2 citron
- 50 g de fromage ail et fines herbes
- Ciboulette



Préparation

- Ecraser la pulpe de l'avocat dans un bol.
- Saler très peu, poivrer et citronner.
- Déposer 1/4 de la préparation dans chaque verrine.
- Mélanger le fromage frais et le fromage ail et fines herbes dans un bol avec 1 cuillère à soupe d'eau pour fluidifier.
- Déposer dans les verrines en une seconde couche.
- Couper les tranches de saumon fumé en petits morceaux, répartir dans les verrines et mettre au frais.
- Au moment de servir, décorer de quelques brins de ciboulette, un filet de citron et un tour de moulin à poivre.