

## d'avocat au saumon fumé

### Ingrédients

→ 4 verrines

- 1 avocat
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Aneth
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

### Préparation

- Mixer l'avocat avec la crème fraîche, le citron, le sel, le poivre et l'aneth.

*On peut rajouter un peu de mangue pour fruire la préparation*

- Réserver.
- Couper le saumon fumé en petits dés.
- Répartir, dans chaque verrine, la mousse d'avocat avec une poche à douille et le saumon fumé.
- Décorer selon votre choix (*aneth en branche, baies rouges, œufs de couleur, dés de tomates, ...*).