

Mousse avocat et saumon





Les ingrédients

- 2 avocats
- 100 g de saumon fumé
- Faisselle
- 2 c. à s. de crème liquide
- 1 citron
- Œufs de poisson
- Aneth
- Sel

La recette

Etape 1

Éplucher les avocats, presser le jus du citron.

Dans un mixeur, ajouter la chair des avocats, le jus de citron, le saumon fumé, la et la crème liquide. Mixer.

Servir la mousse accompagnée d'œufs de poisson et d'aneth, sur des toasts ou en verrine.



