

Mousse avocat et saumon

6 pers 10 mn

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.

Etape 2

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

Etape 3

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