

VERRINE DE SAUMON

ET SA CREME D'AVOCAT

---

Pour 6 pers

— 1 avocat

— 2 tomates

— 150 ggs de saumon fumé

— 2 c à s de crème fraîche

— 2 c à c de moutarde

— 2 c à s de ciboulette hachée

— 2 c à s d'huile d'olive

— 1 c à s de sauce worchester

— 1/2 échalote cuite finement

— Sel poivre piment en poudre

— Ranger des tomates et les tailler en petits cubes

— Ecraser l'avocat. Ajouter la sauce worchester, la moutarde, le sel

- D'échalote, sel, poivre la pointe d'un couteau de piment
- Ajouter 1 c à c de cubes de tomates et réserver au frais
- Mélanger la crème avec la mayonnaise restante, la ciboulette poivre et sel.
- Couper le saumon en petits morceaux
- Porter des verrines, une couche de crème d'avocat, une de cubes de tomates, la crème et finir par le saumon
- Décorer d'une petite branche de ciboulette