

Verrines fraîcheur

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 verrines ou mini verres
- 1 avocat
- 3 cuillères à soupe de surimi râpé
- 1 jus de citron vert
- 2 carrés de fromage frais
- 2 cuillères à soupe de crème fleurette
- aneth fraîche (environ une cuillère à café)
- 2 tranches de saumon fumé

Recette

Dans vos quatre verres, répartissez équitablement le surimi râpé.

Réduisez en purée votre avocat avec le demi jus de citron vert, après l'avoir épluché et avoir enlevé le noyau.

Répartissez à nouveau dans les 4 verres.

Mixez les 2 carrés de fromage frais avec de l'aneth fraîche et la crème fleurette et un peu de poivre du moulin. Répartissez dans les 4 verres.

Coupez en lamelles très fines vos deux tranches de saumon fumé que vous disposez dans les verres en essayant de dessiner comme un rond ou une spirale qui s'entremêlent.

Pour la décoration, disposez 3 ou 4 œufs de saumon au centre ainsi que de tous petits brins d'aneth. Arrosez de quelques gouttes de citron vert, un soupçon de tour de moulin à poivre et c'est prêt !

Mettez au frigo et ne sortez qu'au moment de se mettre à table.