

Verrines pommes, saumon et avocat



Temps de préparation :

15 minutes



Temps de cuisson :

0 minute



Temps total :

15 minutes

Pour cette recette, il te faut (pour 4 verrines) :

2 avocats

Sel

100 g de saumon fumé

Paprika

2 pommes

Pousses d'oignon (pour la déco)

1 citron



Pour réaliser la recette :

1. Presser le citron et réserver le jus
2. Eplucher et dénoyauter l'avocat, placer la chair dans un bol gradué puis mixer, saler et ajouter un peu de paprika et de jus de citron et réserver
3. Détailler le saumon fumé en fines lamelles ou en cubes et réserver
4. Rincer et détailler la pomme en fins petits cubes et réserver
5. Dans les verrines, disposer d'abord la crème d'avocat puis le saumon fumé et enfin la pomme et ajouter quelques pousses d'oignon en décoration

Coin des astuces

- Il est possible d'ajouter des herbes aromatiques dans les pommes comme de la ciboulette, du persil ou du basilic ciselé par exemple
- Privilégier du saumon fumé d'élevage qui soit bio ou alors du sauvage et éviter celui ayant de larges rainures blanches dans la chair (trop gras)
- L'association salé-sucré permet de donner de la fraîcheur au plat, comme c'est le cas également avec [ces rouleaux d'été](#)