



PETITES VERRINES SAUMON, TOMATE ET AVOCAT

Pour 4 personnes

- 1 Avocat bien mûr
- 2 Petites tomates
- 1 Cœur de saumon
- 1 citron
- 2cc Huile d'olive
- Aneth, sel, poivre

Recette :

1. Couper les avocats en 2 et récupérer la chair. Ecraser bien la chair à la fourchette dans une assiette, ajouter le jus d'un demi-citron. Saler et poivrer.
 2. Couper les tomates en petits dés (après avoir enlevé les pépins). Saler poivrer et huile d'olive.
 3. Découper le saumon en petit dés. Ajouter un peu d'huile d'olive, un filet de jus de citron, un peu de sel, de poivre et de l'aneth.
 4. Faire trois couches en commençant par l'avocat, la tomate et ensuite le saumon.
 5. Décorer.
 6. Mettre au frais.
- 