

## Verrine Saumon Fumé Avocat

### Ingrédients :

Pour 6 petites verrines

#### **Crème de saumon :**

- \* 70 g de saumon fumé
- \* 50 g de ricotta
- \* 1 CC de lait
- \* 10 + 2 (déco) brins de ciboulette

#### **Crème d'avocat :**

- \* 1 avocat
- \* 50 g de ricotta
- \* 1 CC de jus de citron
- \* Sel et poivre



### Préparation :

Commencez par mixer tous les ingrédients pour la crème de saumon et mettez la au fond des verrines.

Mixez ensuite tous les ingrédients pour la crème d'avocat et posez-la à l'aide d'une poche à douille sur la crème de saumon. Gardez au frais jusqu'au moment de servir.

Décorez à la dernière minute avec de la ciboulette et/ou des morceaux de saumon fumé.