

Verrines pommes avocat saumon fumé



Ingrédients : 6 tranches de saumon fumé, 3 avocats bien mûrs, 3 pommes granny smith, 200g de fromage ail et fines herbes, 10 cl de crème liquide, le jus d'un citron

Mélanger soigneusement le fromage, la crème et le jus de citron. Réserver.

Peler les avocats, enlever les noyaux et les couper en petits cubes. Faire de même avec les pommes.

Mélanger les pommes et les avocats avec la crème au fromage et répartir dans les verrines.

Couper en petits morceaux les tranches de saumon et les ajouter au dessus du mélange pommes-avocat.

Servir très frais.