

## *Verrines de saumon et sa crème d'avocat*

*Ingrédients pour 4 verrines*

*2 pave de saumon frais*

*2 avocats*

*100 gr de mascarpone*

*jus de citron*

*aneth (surgelé pour mois)*

*3 CC de mayonnaise au citron*



*Enlever la peau du saumon, le couper en petits morceaux, dans un bol mettre le jus de citron + aneth et vos morceaux de saumon, mélanger et faites mariner 2h00 au frais (le saumon va "cuire" avec le citron)*

*Couper vos avocats et enlever la chair (verser un peu de citron pour éviter qu'ils noircissent) ajouter le mascarpone et mixer l'ensemble.*

*Mettre au frais , dresser au moment de servir.*