

Avocat Mimosa au Saumon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- AVOCAT(S)	2
- SAUMON FUMÉ	3-4 tranches
- CITRON(S)	le jus d'1
- ANETH	
- MAYONNAISE	1-2 c à café
- OEUF(S)	2 durs
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pressez le citron.
- Coupez les avocats en deux, ôtez les noyaux et retirez la chair à l'aide d'une
- Coupez-la en petits dés et placez le tout dans un plat creux.
- Arrosez avec les 2/3 de jus de citron, salez, poivrez et saupoudrez d'aneth.
- Coupez le saumon en lanières et conservant 4.
- Incorporez les lanières de saumon dans le plat et homogénéisez. Conservez au frais.
- Nappez l'intérieur des coques d'avocat avec le reste du jus de citron.
- Ecalez les œufs et écrasez-les avec une fourchette. Ajoutez un peu de persil, la mayonnaise, sel et poivre.
- Au moment de dresser, répartissez dans les coques, les dés d'avocat au saumon. Surmontez le tout d'une petite quenelle d'œufs mimosa et décorez avec une lanière de saumon conservée.
- Saupoudrez d'aneth et servez aussitôt.

Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.