

## *Carpaccio de Saumon Fumé à l'Avocat*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 30 minutes**

### **Ingrédients:**

- Saumon Fumé	4-6 tranches
- Avocats	½
- Citrons	1
- Moutarde au Miel	1 c à café
- Mayonnaise	½ c à café
- Huile d'Olive	½ c à soupe
- Parmesan en Bloc	
- Assortiment de Salades	
- Olives Noires	6
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Détachez les tranches de saumon et déposez-les au fond des assiettes.
- Coupez l'avocat en 2. Otez le noyau central et la peau extérieure. Coupez-le en fines lamelles. Citronnez-les.
- Dans un bol, mélangez le reste du jus de citron avec du sel, la moutarde au miel et la mayonnaise. Ajoutez un peu d'huile d'olive tout en continuant à mélanger.
- Répartissez alors ces lamelles d'avocat sur le saumon dans vos assiettes. Poivrez légèrement.
- Garnissez d'un peu de salade verte et d'olives noires de Nyons.
- Assaisonnez de vinaigrette au miel.
- Râpez finement le bloc de parmesan et déposez-en un peu sur le tout.



### **Remarque:**

Accompagnez de pain.