

## DUOS DE MOUSSES D'AVOCAT ET SAUMON FUME

Pour 4 personnes

- 220 g de saumon fumé
- 2 avocats
- 1 boîte d'oeufs de lump
- 20 petites crevettes
- 50 g de fromage blancs
- 15 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- Poivre 5 baies



Mixer le saumon fumé avec la crème fraîche et le jus de citron. Puis ajoutez la ciboulette



Ensuite pelez les avocats et mixer leur chair avec un peu de citron et le fromage blanc. Poivrer. Pour la présentation en verrines, commencer par couper une crevette en 4 et disposer les morceaux au fond de la verrine.



Puis ajouter successivement la mousse de saumon fumé, la mousse d'avocat,



Les oeufs de lump .Terminez la décoration par quelques crevettes

