

Trilogie d'amuse-bouches à l'avocat



Pour 12 roulés avocat/saumon + 4 cuillères avocat/maïs/saumon + 4 cuillères avocat/crevettes

Préparation : 20 minutes

Pour la crème d'avocat (base des trois amuses bouche)

- 1 avocat
- 1 c à soupe de jus de citron
- 1 carré frais (25 g)
- 2 gouttes de tabasco
- sel
- Poivre

Pressez le demi citron. Coupez l'avocat en petits morceaux. Placez-les dans le bol du blender ou du mixeur. Ajoutez le jus de citron, le carré frais et le tabasco.

Pour 4 cuillères avocat/maïs/saumon

- Crème d'avocat
- 1 c à soupe de maïs
- 1 petite tranche de saumon fumé

Répartissez la crème d'avocat à l'aide d'une poche à douille (ou un sac congélation coupé en son extrémité).

Disposez quelques grains de maïs sur la crème d'avocat et une petite lanière de saumon fumé.

Pour 4 cuillères avocat/crevettes

- Crème d'avocat
- 4 grosses crevettes roses

Répartissez la crème d'avocat et disposez une grosse crevette rose décortiquée.

Présentez vos cuillères sur un grand plat.

Pour 12 roulés avocat/saumon

- 2 grandes tranches de pain de mie
- 2 c à soupe de crème d'avocat
- 2 petites tranches de saumon fumé

Sur un torchon humide, aplatissez la tranche de pain de mie au rouleau à pâtisserie.

Tartinez de crème d'avocat.

Disposez une petite tranche de saumon. Enroulez le pain de mie sur lui-même en serrant bien. Enveloppez dans une feuille de papier film alimentaire en tournant les deux côtés. Mettez au frais pour 4 heures minimum. Découpez ensuite en tronçons.

Présentez sur un plat avec des piques à cocktail.

Canapés roulés mayo/surimi



Pour 12 roulés mayo/surimi

- 1 c à soupe de mayonnaise
- 2 c à soupe de surimi
- 1 pincée de curry (facultatif)

Procédez de la même manière que pour les roulés avocat/saumon.

Si vous mettez du curry mélangez-le à la mayonnaise. Étalez la mayonnaise et recouvrez de surimi.

Enveloppez dans du film alimentaire en serrant bien de chaque côté.

Placez au frais pour 4 heures minimum.

Coupez en tronçons et présentez sur un plat avec des piques à cocktail.