

Avocats au saumon fumé, sauce au raifort



Préparation : 15 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 avocats
3 tranches de saumon fumé
100 de crevettes roses décortiquées
1 citron
6 c à s de raifort
10 cl de crème liquide
Fines herbes
Sel et poivre
Oeufs de saumon

Ouvrir les avocats en 2, retirer le noyau et la chair avec une cuillère, réserver les coques d'avocat. Couper la chair en dés et les arroser de jus de citron. Assaisonner. Ajouter le saumon coupé en lanières et les crevettes. Répartir ce mélange dans les moitiés d'avocat. Décorer d'œufs de saumon et de fines herbes. Réserver au frais.
Fouetter légèrement la crème avec le raifort, assaisonner et servir avec les avocats.

Vin conseillé : un Mâcon-villages blanc

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>