



Avocat farci aux rillettes de saumon

Facile
Pour 2 pers
Prép : 30 min

INGRÉDIENTS

2 avocats
4 tranches de saumon fumé
150 g de fromage frais
1 échalote
0.5 citron vert (jus)
Quelques brins de ciboulette ou d'aneth
Sel, poivre



Par La Popotte Sans Chichis

Pelez et dénoyautez vos avocats.

Faire vos rillettes de saumon pour cela émincer finement l'échalote.

Mixer le saumon avec le fromage frais, l'échalote et le jus de citron.

Ajouter un peu de ciboulette ou aneth ciselée, du sel et poivre, mixer rapidement afin de mélanger le tout.

Farcir vos avocats de rillettes et décorez selon vos envies.

Peut être servi en entrée ou même en apéro dinatoire.