

## Assiette d'avocat au surimi



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 25 mn

*Une petite entrée avec 3 fois rien...*

### Ingrédients

- 2 avocats - bien mûrs
- quelques bâtons de surimi
- 1 jus de citron
- un peu de mayonnaise
- persil
- sel
- 1 petit cercle culinaire
- poivre

### Préparation

- 1 Épluchez les avocats, enlevez les noyaux et coupez-les en morceaux. Arrosez de jus de citron.
- 2 Coupez le surimi en morceaux.
- 3 Dans chaque assiette, posez le cercle culinaire, tassez des morceaux d'avocat au fond sans écraser, puis déposez du surimi, une nouvelle couche d'avocat et terminez par le surimi. Décerclez délicatement. Salez et poivrez. Déposez une cuillère de mayonnaise et un brin de persil. Décorez les assiettes avec les ingrédients qui restent. Servez bien frais.

Proposé par



#### **Titanique**

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

