

## Aumônières de saumon fumé



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 8 mn

*Si vous ne trouvez pas de grandes tranches de saumon qui vous permettent de réaliser des aumônières, vous pouvez présenter la farce dans des feuilles d'endives et agrémenter vos assiettes avec quelques crevettes.*

### Ingrédients

- 4 grandes tranches de saumon fumé
- 4 noix de saint-jacques - (flambées ou non) ou des langoustines
- 1 avocat
- 1/2 de pomme - granny
- 1/2 de citron - + 1 citron vert entier pour la décoration
- 100 g de miettes de crabe
- quelques petites de crevettes roses
- 2 cs de crème - fraîche
- quelques branches de ciboulette
- aneth - fraîche
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Épluchez, puis coupez la 1/2 pomme en dés. Faites de même pour le 1/2 citron en retirant les pépins.
- 2 Dans un saladier, mélangez-les avec la chair d'avocat, les miettes de crabe, la crème fraîche et l'aneth. Salez, poivrez.
- 3 Étalez une tranche de saumon dans chaque assiette et placez-y la farce au centre.
- 4 Refermez délicatement comme des aumônières. Attachez-les avec un brin de ciboulette, puis réservez au frais.
- 5 Au moment de servir, escalopez les noix de Saint-Jacques (coupez-les en tranches fines).
- 6 Poêlez-les rapidement et disposez-les autour de l'aumônière. Accompagnez de crevettes roses décortiquées, de fines tranches de citron vert, de brins d'aneth et/ou de ciboulette.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

