

## Verrines apéritives aux deux mousses, avocat et saumon

Apéritifs et amuses bouches **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 30 mn**Repos** : 1 h*Avocat et saumon... une alliance colorée et savoureuse qui ravira vos invités.*

### Ingrédients

- 1 avocat
- 1 citron
- 125 g de ricotta
- 2 cs de crème fraîche épaisse
- 1 goutte de tabasco (+ou-selon votre goût)
- 1 goutte de worcestershire (+ou-selon votre goût)
- sel
- 150 g de saumon
- 1 cs de crème fraîche épaisse
- oeufs de saumon

### Préparation

- 1 Pelez votre avocat et mixez-en la chair avec la ricotta et la crème fraîche. Ajoutez 1 cs de jus de citron, le tabasco et le worcestershire. Salez et remuez soigneusement.
- 2 Remplissez le fond de vos verrines.
- 3 Mixez le saumon fumé de la même manière avec la crème fraîche et 1 cs de jus de citron.
- 4 Disposez la mousse de saumon, dans les verrines, par-dessus la mousse d'avocat.
- 5 Pour la finition décidez vos verrines de petits oeufs de saumon. Mettez vos verrines aux frais au moins 1 heure avant de servir. Bon apéritif!

Proposé par



#### lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

