

Verrine saumon-wasabi

Préparation : 15 minutes

Pour 4 verrines

4 tranches taillées en lamelles de saumon fumé

60 g d'œufs de saumon

2 avocats

1 cuillère à café de wasabi

200g de faisselle

5 cuillères à soupe d'huile d'olive

Le jus d'un citron vert

4 brins de ciboulette

fleur de sel, poivre noir du moulin

Mixer la chair des avocats avec le wasabi, la moitié du jus de citron, du sel et du poivre.

Dans un bol, fouetter la faisselle égouttée avec l'huile d'olive, le reste du jus de citron, du sel et du poivre.

Dans chaque verrine, commencer par mettre une couche de mélange aux avocats, puis le saumon fumé suivi du mélange à la faisselle.

Décorer d'œufs de saumon et de ciboulette ciselée.

Servir frais.