

# Verrine avocat saumon

**Entrée**

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Ingrédients (pour 6 Personnes) :**

- 2 Avocats
- 6 tranches de Saumon fumé
- 3 cuillères à soupe de Jus de citron
- Aneth
- Sel, poivre

**Préparation de la recette :**

Pelez, écrasez et mélangez les avocats avec le jus de citron.

Salez, poivrez.

Répartissez la mousse obtenue dans six verrines et réservez au frais pendant au moins une heure.

C'est l'heure de servir ! Roulez les tranches de saumon, coupez-les en deux et déposez-les sur les verrines.

Parsemez de petits morceaux d'aneth.