

# SALADE D'AVOCAT, PAMPLEMOUSSE ET SAUMON FUME

## Ingredients for 4 personnes

Feuilles de brick  
2 Avocats  
150 g Saumon fumé  
2 Jus de citron  
3 Pamplemousses roses  
20 cl Crème liquide  
2 pincée Poivre de cayenne  
30 g Beurre fondu  
Persil

1 - Découpez 18 ronds (diamètre 8 cm) dans les feuilles de brick. Assembler les ronds 2 par 2.

2 - Badigeonnez les ronds de beurre fondu à l'aide d'un pinceau alimentaire.

3 - Cuisez les ronds 6 min au four (180°C)

3 – Cuisez les ronds 6 min au four (180°C)

4 – Épluchez les pamplemousses et divisez les en quartiers.

5 – Épluchez, émincez les avocats et arrosez avec un jus de citron.

6 – Coupez le saumon fumé en lanières. Préparez la sauce : mélangez la crème liquide avec un jus de citron. Salez et poivrez au poivre de Cayenne.

7 – Dressez sur chaque assiette 3 ronds de brick. Recouvrez d'avocat émincé, de quartiers de pamplemousse et de lanière de saumon fumé.

8 – Arrosez la salade d'un cordon de sauce. Décorez

de persil ciselé.

Published by: ledid76@AmisGourmands.fr on  
13/08/2017 11:49