

# Mousseline d'avocats et tartare de saumon



## Ingrédients pour 6 personnes

Avocats : 4 pièces	Piment d'Espelette : quelques pincées
Citrons verts : 2 pièces	Oignons nouveaux : 2 pièces
Huile d olive : 10 cl	Saumon frais : 500 g
Lait : 10 cl	Pousses d'épinard : 100 g
Vinaigre balsamique blanc : 5 cl	Coriandre : 1/2 botte
Sel : quelques pincées	Alfafa : quelques pousses

## Recette

Râper un citron vert pour récupérer les zestes. Presser le jus d'un citron. Couper les avocats en deux, retirer les noyaux et les éplucher. Les disposer dans un mixeur, ajouter les zestes et le jus du citron, l'huile d'olive, le sel et le piment d'Espelette. Mixer. Ajouter un peu de lait pour obtenir une mousse légère d'avocat. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le vinaigre balsamique blanc.

Ciseler finement les oignons nouveaux. Râper le zeste et prélever le jus du second citron vert. Couper en petits dés le saumon frais puis mélanger le tout avec les oignons nouveaux, les zestes et le jus du second citron. Assaisonner de fleur de sel et de piment d'Espelette. Ajouter un trait d'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement.

Disposer la mousseline d'avocat dans une verrine, déposer le tartare de saumon dessus. Terminer avec quelques pousses d'alfafa et des pluches de coriandre, puis servir.

## Le plus du Chef

Si vous ne trouvez pas d'alfafa, disposez d'autres germes ou des jeunes pousses de salade.