

# **COURONNE d'AVOCAT et SAUMON FUME**



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**3 gros avocats**

**200g de saumon fumé**

**2 cuillères à soupe de mayonnaise**

**1 sachet de gelée Maggi**

**2 jus de citron**

**persil ou ciboulette**

**Préparer la gelée (diluée avec seulement 1/4l d'eau et non 1/2l comme indiqué sur le paquet) et la laisser refroidir.**

**Ecraser les avocats à la fourchette. Les arroser de jus de citron.**

**Ajouter du persil ou de la ciboulette, la mayonnaise, le saumon coupé en lanières (en garder pour la décoration) et la gelée refroidie.**

**Huiler un moule couronne et placer la préparation au réfrigérateur.**

**Se prépare la veille.**

**Démouler en trempant dans l'eau très chaude.**

**Décorer avec quelques lanières de saumon mises de côté, des rondelles de citron, des tomates cerise.....**

**N.B : On peut remplacer la mayonnaise par de la crème fraîche.**

*Florence Berger de Gallardo/ 14 novembre 202*