Crème de petits pois, avocat, et œufs de saumon

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 tasses de petits pois surgelés
1 avocat mûr
1 cuillère à soupe citron vert (jus)
sel et poivre
1 petit bocal de crème aigre (petit)
1 petit bocal d'œufs de saumon

Méthode de préparation

1. **Laissez cuire les petits pois surgelés pendant une minute dans de l'eau bouillante et versez-les dans une passoire. Rincez-les à l'eau froide et laissez-les égoutter.**
2. **Pelez l'avocat et dénoyautez-le. Mixez les petits pois et l'avocat au blender ou au mixeur plongeur.**
3. **Ajoutez le jus de citron vert, le sel, le poivre et la crème épaisse. Mixez à nouveau brièvement.**
4. **Servez la crème dans des verrines et garnissez-la d'œufs de saumon.**