



Brochettes de blinis à l'avocat, à la crème épaisse et au saumon fumé

Temps de préparation < 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 avocats (mûrs)

2 citron vert (le jus)

3 brins de coriandre (ou de persil plat, ciselés)

24 blinis

300 grammes de crème aigre

1 petit bocal de raifort (geraspt)

300 grammes de saumon fumé

1 citron (en fines rondelles)

1 paquet de cresson

vinaigrette à la moutarde (prête à l'emploi)

sel et poivre

Méthode de préparation

- Pelez les avocats et dénoyautez-les. Écrasez la chair avec le jus de citron vert, salez, poivrez et ajoutez la coriandre ou le persil plat.
- 2. Tartinez chaque blini de crème épaisse et de raifort, puis d'avocat, et déposez dessus un petit roulé de saumon.
- Empilez ensuite quatre blinis et traversez-les d'un bâtonnet en bois. Préparez ainsi six brochettes.
- **4.** Décorez chaque brochette avec une tomate-cerise et un peu de cresson. Dressez-les à la verticale et arrosez d'un trait de vinaigrette à la moutarde.