



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

- 1.** 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.
- 3.** 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.