Avocat garni de tartare de saumon

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 avocats mûrs
1 citron (jus et zeste râpé)
200 grammes de filets de saumon (cru)
2 cuillères à soupe de câpres (égouttés)
1 échalot (émincée)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 ravier de germes de poireaux
vinaigre balsamique
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez les avocats en deux et prélevez leur chair à la cuillère. Retirez le noyau. Aspergez les 4 moitiés d'avocats de jus de citron.**
2. **Coupez le saumon en petits cubes et mélangez-les avec le zeste de citron râpé, les câpres, l'échalote, l'huile d'olive, le poivre et le sel.**
3. **Remplissez les moitiés d'avocats de ce mélange et disposez-les joliment sur quatre assiettes.**
4. **Garnissez de germes de poireaux et d'un trait de vinaigre balsamique.**