/

**Tiramisu saumon fumé et avocat**



DELPEYRAT


4 tranches de saumon fumé

* 125 g de mascarpone
* 100 g de crème fouettée
* 2 œufs
* ½ pamplemousse
* 1 avocat
* 4 blinis
* 1 cuil. à café de zestes de citron
* ciboulette
* sel, poivre, poivre mignonette


1. Pelez à vif les segments de pamplemousse à l’aide d’un couteau. Réservez-les et filtrez le jus. Pelez et dénoyautez l’avocat. Ecrasez la chair à la fourchette, salez, poivrez. Ajoutez le jus de pamplemousse pour éviter l’oxydation.

2. Taillez les blinis au diamètre des verrines. Disposez-les au fond de chacune. Ajoutez la crème d’avocat, puis le saumon fumé coupé en petites lamelles et les suprêmes de pamplemousse.

3. Fouettez doucement le mascarpone et les œufs. Salez. Incorporez délicatement la crème fouettée. Garnissez-en les verrines. Décorez de grains de poivre, brins de ciboulette et zestes de citron. Dégustez très frais.

Haut du formulaire