

Verrine de guacamole et tartare

Une association terre et mer alliant l'exotisme du guacamole à la fraîcheur du tartare de saumon légèrement citronné.



Entrée

Sans cuisson



Mise en place

Faire décongeler le guacamole la veille au froid positif.
Éplucher l'oignon, le ciseler et réserver.
Découper le saumon en petits cubes.

Mise en oeuvre

Dans un saladier, réunir, le saumon, l'oignon, l'aneth haché et le jus du citron vert.
Mélanger l'ensemble délicatement et assaisonner.
Dans des verrines, dresser à la poche le guacamole et ajouter le tartare de saumon.

Suggestion

Ajouter une pluchette d'aneth.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	7943	30 g
Aneth		0 g
Citron vert		0.02 pces
Oignons		10 g