

# Verrine de guacamole et tartare

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



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 pluche 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