Verrines saumon, tartare, mousse d'avocat au thermomix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 0 min	Durée : 15 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 15	Etapes : 14	Commentaires : 10	Astuces : 15

Ingrédients

Pour la mousse d'avocat thermomix :
2 avocat
1 gousse d'ail
1/2 citron vert
1/4 d'oignon
1 pincée de Piment
Sel, poivre Pour le mélange tartare avocat :
150g de tartare
1/2 jus de citron
1 cuillère a café d'huile d'olives
1 cuillère à soupe d' aneth
1 avocat Pour le tartare de saumon :
2 tranches de saumon fumé
1 tomate Pour la décoration:
4 tomates cerise
2 tranches de saumon fumé

Etapes

Pour la mousse d'avocat au thermomix :

Â»

Éplucher l'ail et l'oignon, les mettre dans le bol du thermomix et programmer 5 secondes à la vitesse 5.

Â»

Éplucher les avocats, les dénoyauter, les couper en 4 et les mettre dans le bol du thermomix avec le jus de citron, le sel, le poivre, le piment et mixer 2 minutes à la vitesse 9.

Â»

Racler les parois du bol. Ajouter le fouet et régler 4 minutes à la vitesse 3.

Â»

Réserver dans un bol.
Pour le mélange tartare, avocat:

Â»

mettre dans le bol du thermomix le tartare, le jus de citron, l'huile d'olive,l'aneth et programmer 1 minute à la vitesse 3.

Â»

Couper l'avocat en petit morceaux.

Â»

Mélanger le tartare avec l'avocat en petit morceaux.
Pour le tartare au saumon:

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Verrines saumon, tartare, mousse d'avocat au thermomix

Â»

Couper la tomate et le saumon fumé en petit dés.

Â»

Mélange le tout.

Préparation des verrines:

Â»

Mettre dans le fond des verrines la mousse d'avocat.

Â»

Couvrir ensuite avec le tartare de saumon fumé.

Â»

Ensuite mettre le mélange de tartare d'avocat.

Â»

Couper la dernière tranche de saumon qu'il vous reste en rectangle de 4 cm sur 2 cm. les rouler et poser chaque rondelles sur les verrines.

Â»

Couper les tomates cerise en tranches et poser 3 tranches sur chaque verrines.

Cette entrée facile de verrines au saumon thermomix est un délice pour une parfaite mise en bouche pour un repas de fête ou un apéritif. Régalez-vous. Miam

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com