

# TIMBALE DE SAUMON, AVOCATS & JEUNES POUSSSES

Produits



Radis en rondelles  
500g Florette



Mélange de jeunes  
pousses  
300g Florette



Aneth  
50g Florette

## Ingrédients :

- 250g de radis en rondelles Florette
- 200g de mélange de jeunes pousses Florette
- 80g d'amandes effilées grillées
- 20g d'aneth Florette
- 10 tranches de saumon fumé
- 5 avocats
- Le jus de deux citrons
- Vinaigre balsamique
- Huile d'olive
- Baies roses
- Sel et poivre



Plat  
principal



10  
assiettes



15  
min

## Les étapes de préparation :

1. Découper les avocats en cubes, les citronner, les assaisonner d'huile d'olive, sel, poivre et des baies roses concassées.
2. Dresser l'avocat dans un cercle en le pressant légèrement, soulever le cercle. Puis entourer avec une tranche de saumon fumé.
3. Assaisonner la salade de vinaigre balsamique et la disposer au centre du cercle. Décorer avec quelques rondelles de radis, les amandes effilées grillées et l'aneth.



### Astuce du chef !

Pour plus de gourmandise agrémenter d'une quenelle de fromage frais assaisonnée de citron, d'aneth, de sel, poivre et baies roses.