

Carpaccio d'avocat et de saumon, crème à la vodka

Pour 4 personnes

10 minutes de préparation

Ingrédients:

1 avocat tropical

8 tranches de saumon cru (découpées dans un filet)

4 blinis

10 cuillères à soupe bien pleine de crème fraîche

3 cuillères à soupe vodka

1 cuillère à café de wasabi

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de jus de citron

Quelques œufs de saumon et feuilles de céleri branche pour la décoration

Sel, poivre



Préparation :

Mélangez la crème fraîche avec le wasabi et la vodka. Ajoutez une pincée de poivre et de sel. Réservez au frais.

Pelez et découpez l'avocat en tranches très fines. Faites mariner le saumon dans l'huile d'olive et le jus de citron pendant 1 à 2 minutes.

Faites tiédir les blinis au grille-pain ou au micro-onde. Recouvrez les blinis avec les tranches d'avocat, ajoutez les tranches de saumon et la crème fraîche.

Décorez avec les œufs de saumon et les feuilles de céleri branche.