MENU *de* FÊTES

Pour 6 verrines

- **6 blinies à la betterave**
- **5 avocats**
- **6 càs de ricotta**
- **le jus et le zeste de trois citrons verts**
- **Une pincée de cardamone moulue**
- **6 tranches de saumon fumé**
- **6 bouquets de mâche**
- **Quelques brins d'aneth**
- **Sel et poivre blanc**

- Réalisez les blinies à la betterave, à l'aide d'un emporte pièce détaillez des cercles du diamètre de vos verrines. Placez-les dans le fond.

- Coupez les avocats en dés, puis placez-les dans le bol d'un mixeur avec la ricotta, le jus de 3 citrons verts et la cardamone moulue. Mixez jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse. Assaisonnez d'une pincée de sel et d'un peu de poivre blanc.

- Disposez la crème d'avocat dans les verrines, juste au dessus des blinies. Pour éviter de salir vos verrines vous pouvez utiliser une poche à douille.

- Détaillez le saumon fumé en lanières de 2/3 cm environ pour que cela soit plus pratique à manger puis posez les lanières harmonieusement sur la crème d'avocat. Ajoutez le zeste de citron verts, quelques petits bouquets de mâche et quelques brins d'aneth.

- Placez au frais avant de servir.

Pour une entrée encore plus festive, vous pouvez remplacer le saumon par des écrevisses.

© www.fraise-basilic.com