

Crème d'avocat au basilic

avec truite fumée

Entrée ou hors-d'œuvre
pour 6 personnes

6 tranches de pain de mie blanc

pains taosts

env. 200 g

1 bouquet de basilic vert

1 avocat mûr

2 cs de jus de citron

env. $\frac{1}{2}$ cc de sel

1 dl de crème entière

env. **1 cs de poivre rouge** du moulin,
en vente dans les épiceries fines

6 filets de truite fumés, d'env. 60 g

1 Ecroûter les tranches de pain, puis les couper diagonalement en deux. Les faire griller et les laisser tiédir.

2 Entre-temps, effeuiller le basilic, réserver quelques feuilles pour la finition. Hacher grossièrement le reste. Couper l'avocat en deux, le dénoyauter et l'éplucher. Mixer la chair avec le jus de citron et le basilic. Saler. Fouetter la crème et l'incorporer délicatement. Poivrer. Rectifier l'assaisonnement en sel.

3 Couper les filets de truite en morceaux. Juste avant de servir, tartiner les toasts de crème d'avocat. Garnir de morceaux de poisson et parsemer de poivre. Décorer de feuilles de basilic réservées.



Préparation:

env. 15 min

Par personne, env. 16 g de protéines, 19 g de lipides, 22 g de glucides, 1350 kJ / 320 kcal

En apéritif sur des taosts coupés en 2 ou en 4