Verrines avocat, fromage à la crème aux herbes et saumon fumé (12 verrines)

INGRÉDIENTS

* 2 gros [**avocats**](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/avocat)
* le [jus](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/jus) d'un [**citron**](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/citron)
* sel et poivre au goût
* **250 g de**[**fromage**](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/fromage)**frais type Philadelphia**
* 2 cuillère(s) à **soupe de crème 35 % de mat grasse**
* 2 cuillère(s) à soupe de [**persil**](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/persil) frais, haché
* 2 cuillère(s) à soupe de [**ciboulette**](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/ciboulette) fraîche, finement hachée
* **130 g de**[**saumon**](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/saumon)**fumé**
* **1**[**citron**](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/citron)**vert**, tranchée en rondelles pour la décoration
* [aneth](http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Ingredients/aneth) pour décorer

Déroulement

1. Prélève la chair des avocats, ajoute le jus de citron et réduis-la en purée jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse.
2. Assaisonne avec du sel et du poivre selon tes goûts et mélange.
3. Dépose la préparation dans 12 petites verrines et réserve.
4. A l'aide d'un batteur électrique, détends le fromage frais et la crème.
5. Ajoute le persil et la ciboulette et mélange. Dépose la préparation dans les verrines, au-dessus de la purée d'avocat. Réserve.
6. Taille les tranches de saumon fumé en fines lanières et verse-y quelques gouttes de citron.
7. Dépose les lanières de saumon fumé sur les verrines, saupoudre d'aneth et décore d'une demi-tranche de citron vert.
8. Réserve au réfrigérateur afin que les saveurs se développent bien.