



## LES ROSACES DE SAUMON FUMÉ



Une recette pour tous les jours, certes, mais dans une sympathique présentation !

🕒 Préparation : 10 min

👤 Personnes : 2 pers.

## INGRÉDIENTS

- 2 tranches de Saumon Fumé par personne
- 2 tomates tigre ou 2 avocats
- Huile d'olive
- 1 citron
- Sel et poivre du moulin

## INSTRUCTIONS

- 1 Couper les tranches de Saumon Fumé en 2.
- 2 Presser le citron dans un petit récipient.
- 3 Évider les tomates ou retirer les noyaux des avocats puis badigeonner l'intérieur avec un peu de jus de citron à l'aide d'un petit pinceau. Saler, poivrer au moulin et ajouter un filet d'huile d'olive.
- 4 Rouler les tranches de Saumon Fumé en corolles dans les tomates ou les demi-avocats.
- 5 Agrémenter d'un peu d'aneth pour la décoration et servir très frais.