

Bouchées de saumon fumé, chili et mousseline à l'avocat



Ingrédients

La chair d'un avocat

Le jus d'une lime

225 g (½ lb) de chair de saumon fumé à chaud, effiloché

¼ d'oignon rouge, en fines lanières de 1 po

½ piment chili, en fines rondelles

15 ml (1 c. à soupe) d'aneth frais, haché

Sel, poivre au goût

Un filet d'huile d'olive

Environ 24 coupelles de tortillas de type Scoops

60 ml (¼ tasse) de fromage Tex-Mex râpé

6-8 portions

Préparation

1. À l'aide d'un robot culinaire, broyer la chair d'avocat avec le jus de lime jusqu'à consistance lisse. Réserver la mousseline dans une poche à pâtisserie ou dans un sac Ziploc avec le coin coupé.
2. Dans un bol, avec vos mains, mélanger délicatement le saumon avec l'oignon, le chili, l'aneth et le filet d'huile d'olive.

