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

6-8 portions

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

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.

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

3. Garnir les coupelles de ce mélange, parsemer de fromage râpé et garnir d'une noix de mousseline à l'avocat. Servir.