

### Verrines au saumon de Viviane

2 avocats mûrs  
1 sachet de guacamole  
1 oignon grelot  
1 citron  
1 brick de crème fraîche  
Un peu de wasabi  
1 sachet de saumon fumé

Pour le décor :  
œufs de caille  
tomates cerise  
grissinis

Détailler le saumon fumé en lanières. Réserver à part un nombre de lanières équivalents au nombre de verrines pour le décor.

Mixer les avocats, la moitié du sachet de guacamole, l'oignon cru, le citron, le reste de saumon en lanières et 2 cuillers à soupe de crème fraîche. Rajouter un peu de poivre et éventuellement de sel.

Disposer cette mixture dans les verrines de préférence avec une poche à douille pour éviter d'en faire gicler sur les bords.

Monter ensuite le reste de crème en chantilly (la crème doit être très froide, penser à la déposer quelques minutes avant au congélateur). En cours de fouettage, rajouter 1 cuiller à café de wasabi en tube (au rayon asiatique des supermarchés).

Compléter chaque verrine avec une noix de chantilly au wasabi.

Décorer enfin d'une lanière de saumon, d'un demi œuf de caille cuit dur, d'une demi tomate cerise et surmonter le tout d'un gissini pour les perfectionnistes !